



Edizione Cinque Autoctoni Fantini 2021 MAGNUM in koffer met accessoires

Omschrijving

Zoals de naam van de wijn al verklapt, bevat deze vijf inheemse druivenrassen. De druiven samenstelling van deze Edizione Cinque Autoctoni Farnese is 33% Montepulciano, 25% Sangiovese, 30% Primitivo, 7% Negroamaro en 5% Malvasia Nera. Stuk voor stuk Italiaanse toppers die het beste in elkaar naar boven halen. Deze blend is er een uit duizenden, geweldig vakmanschap van de wijn makers van Fantini. In de neus complexe aroma's van rijpe kersen, pruimen, zwarte bessen met hints van tabak en toast. In de mond een volle wijn, met zachte tannine en vol fruit met tonen van vanille en chocolade met aanhoudende afdronk. De druiven van deze wijn zijn autochtone druiven uit de verschillende zuidelijke regio's van Italië. De wijn is geclassificeerd als Vino da Tavola en heeft daardoor geen officieel jaartal. Deze wijn werd echter voor het eerst in 2008 geproduceerd. Deze wijn kan gemakkelijk 8 tot 10 jaar bewaard worden. Magnumfles verpakt in een luxe geschenkdoo met allerlei leuke wijnattributen.



Meer informatie

Producent	Fantini Vini
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Rode Wijn / Italië / Farnese Group / Puglia /
Herkomst	Italië
Regio	Verschillende zuidelijke Regio's
Druiven	Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro en Malvasia Rossa
Volume	75cl
Rijping	Deels rijping en Franse en deels in Amerikaanse barriques
Foodpairing	Heerlijk bij wildgerechten, stoofpotjes, de Apulische keuken met zijn vleesgerechten, of gewoon voor na het eten,...

Domein-info

Fantini is een jong bedrijf dat er alles aan doet om de beste wijnen uit Puglia en Abruzzo op de markt te brengen. Niet toevallig dat ze zijn uitgeroepen tot 'BEST ITALIAN WINE PRODUCER 2017'.