



VINI  
**FANTINI**

## Edizione 2023

### Cinque Autoctone VDT

Spécialité par lot

Avec ce vin, la maison Farnese a voulu démontrer qu'il était possible de faire un grand vin en utilisant uniquement les cépages autochtones d'Abruzzes et des Pouilles. Le défi a été relevé avec brio!

**Région:** Les Abruzzes et Les Pouilles

**Cépages :** 33% Montepulciano, 30% Primitivo,  
30% Sangiovese, 7% autres

**Vinification :** Après le foulage et l'égrappage, il subit un pressage moelleux pour éviter le déchirement des peaux. Fermentation en acier inoxydable durant 25 jours et fermentation malolactique en barrique. Vieillessement de 12 mois en barriques françaises et américaines. Affinement en bouteille pendant 6 mois.

**Dégustation :** Rouge grenat, le nez est très intense et persistant avec des notes de cerise, prune, cassis, mûres, tabac et des notes grillées en finale. C'est un vin de grande structure, souple, riche en tannins, très persistant, longue finale avec des notes épicées de vanille et chocolat. C'est un vin prêt à boire. Il peut également vieillir 7 à 8 ans.

**Accords :** Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, le gibier, les sauces riches et le BBQ,

Servir à environ 16-18°C. Mettre en carafe une heure avant de servir.

**Code :** 11096917  
**Prix :** 42,25\$  
**Prix licencié :** 36,75\$  
**UVC :** 6

