

Edizione Cinque Autoctoni

Vino Rosso 2014

Farnese Fantini

il Vino Rosso Edizione Cinque Autoctoni Farnese Fantini è un vino dal profilo aristocratico e ambizioso, ma dall'incredibile compostezza cromatica e strutturale. Il Cinque Autoctoni, in grado di affrontare con solidità il tempo e di esprimere i valori di un preciso territorio, ha portato l'azienda a confermarsi come una delle realtà più versatili e articolate dell'intero panorama abruzzese.

Un progetto ambizioso che rappresenta perfettamente la filosofia aziendale quello pensato e realizzato per ottenere questo vino. Due i territori di riferimento: Abruzzo e Puglia. Da queste due zone sono quindi stati scelti i cinque vitigni autoctoni che avrebbero poi dato vita a questa bottiglia. Una scelta coraggiosa che aveva uno scopo preciso: valorizzare il patrimonio vitivinicolo.

Tutto questo ha portato all'assemblaggio di Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negramaro e Malvasia Nera, armoniosamente e sapientemente dosate da Filippo Baccalaro, enologo di Farnese. Nel bicchiere il Cinque Autoctoni è un vino di grande ricchezza e di notevole intensità, portavoce assoluto della qualità di Farnese, una cantina da numeri da capogiro.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Vino Rosso

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Notaresco, Orotona, Sava, Mand

Vitigno Montepulciano Abruzzo 33% ;Primitivo 30% ;Sangiovese 25% ;Negroamaro 7% ;Malvasia Nera 5%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Cupo, ma luminoso rubino

Gusto All'assaggio mostra struttura rilevante, ben equilibrata tra il caldo abbraccio dettato dalla dotazione alcolica e adeguata freschezza. Il tannino è morbido e la persistenza assai tenace

Profumo Intensa carica di frutta di mora e ciliegia, arricchita da note di erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e un intrigante tocco minerale

Abbinamenti Formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Pigiodiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni, fermentazione malolattica in barrique

Affinamento 13 mesi in barriques