

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Vino Rosso
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Notaresco, Orona, Sava, Mand
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 33% ;Primitivo 30% ;Sangiovese 25% ;Negroamaro 7% ;Malvasia Nera 5%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Cupo, ma luminoso rubino
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Pigiodiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni, fermentazione malolattica in barrique
<b>Affinamento</b>	13 mesi in barriques