

DRINKS.

Farnese Fantini Edizione Cinque Autoctoni Limited Collection 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40908224
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Abruzzen
Abfüller	Fantini Group Vini s.r.l., Via Dommarco 23, 66026 Ortona, Italia
Marke	Fantini
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	18 Monate
Degustationsnotiz	konzentriert, fruchtig und "fettig" mit perfekt eingebundener Säure. Es zeigen sich Noten von Vanille, Eichenholz, Schokolade, Tabak, Pflaumen, Brombeeren, Johannisbeeren, Lakritze, Zimt, Leder, Kirschen und Rosinen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 33% Montepulciano, 30% Primitivo, 25% Sangiovese, 7% Negro Amaro und 5% Malvasia Nera
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Geflügel, Käse, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Geschichte von Farnese Fantini begann 1582 mit Margarethe von Parma - auch bekannt als Madama d'Austria. Die uneheliche Tochter des Kaisers Karl V., die in zweiter Ehe Ottavio Farnese heiratete, verbrachte ihr spätes Leben in den Abruzzen, wo sie sich unter anderem dem Weinbau widmete. Die Weine von Farnese erlangten schnell Berühmtheit und wurden bei Adels-Banketten in ganz Europa angefordert. Auch heute noch haben die Weine aus den Abruzzen einen gewissen Ruf inne. Die Region, die sich zwischen den Apenninen und der Adriaküste einfügt, ist für ihre raue, hügelige Landschaft, die vielen Naturschutzgebiete und die historischen Bergdörfer bekannt. Die internationale Bekanntheit ihrer Weine lässt allerdings noch zu wünschen übrig, weshalb Abruzzen-Weine vielerorts als Geheimtipp gehandelt werden. Der Farnese Fantini Edizione Cinque Autoctoni ist ein Blend aus fünf Rebsorten, die typisch für die Abruzzen und für Apulien sind: Dies sind Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Nera. Eine geschützte Herkunftsbezeichnung trägt der Wein deshalb nicht, weil die Trauben aus verschiedenen Anbaugebieten bezogen werden - bei dem Fantini Edizione Cinque Autoctoni handelt es sich also um einen Tafelwein. Die Limited Collection zeigt sich konzentrierter, wuchtiger und süsser als die Originalversion, da die Trauben einen natürlichen Trocknungsprozess am Rebstock durchlaufen haben und die Ernte einen Monat später als üblich erfolgt. Der Ausbau des Weins findet in Barriques statt und dauert 18 Monate an; eine Jahrgangsangabe ist nicht vorhanden.