



Fantini Calalenta Rosato Merlot



Nhà sản xuất	Fantini
Loại vang	Vang hồng
Giống nho	Merlot
Vùng sản xuất	Ortona và Pollutri, Abruzzo
Nhiệt độ phục vụ	10–12 C°
Nhà làm vang	Dennis Verdecchia & Francesco De Santis

VƯỜN NHO

Dùng nho Merlot trồng dưới chân khối núi Maiella cao gần 3.000 m, tạo nên cấu trúc hương và nét thanh lịch cho rượu.

LÀM VANG

Hái tay vào ban đêm (calalenta). Ngay sau khi hái, ép và làm lạnh trong vài giây xuống -1°C trong môi trường khí trơ. Dịch nho chảy tự do lên men ở 10°C trong bể thép 20 ngày, ủ nhẹ trên cặn men 30 ngày, làm trong, lọc rồi đóng chai.

GHI CHÚ NẾM

Vang hồng phong cách Provence, màu hồng rất nhạt. Hương tươi với dâu tây, dưa hấu mới cắt, cánh hoa hồng, vị có nốt khoáng. Độ chua tươi mát hài hoà với trái cây, tròn vị, hậu vị dài.

KẾT HỢP MÓN

Rất hợp làm rượu khai vị, cá sống, món chay nhẹ, phô mai tươi, ẩm thực Nhật.

GIẢI THƯỞNG

Luca Maroni | 99 points | 2023

Mondial du Rosé | Gold Medal | 2022

James Suckling | 89 points

Japan Wine Challenge | Bronze Medal | 2022