



Fantini Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG



Nhà sản xuất	Fantini
Loại vang	Vang đỏ
Giống nho	Montepulciano d'Abruzzo
Vùng sản xuất	Roseto degli Abruzzi, Colonnella, Abruzzo
Nhiệt độ phục vụ	18° C
Nhà làm vang	Rino Santeusano

VƯỜN NHO

Vườn nho nằm ở trung tâm vùng DOCG, tại Colonnella, Notaresco và Roseto. Khí hậu có biên độ nhiệt ngày đêm lớn, đất đá vôi và sét, thành phần trung bình, giúp Montepulciano thể hiện đúng đặc trưng của vùng.

LÀM VANG

Hái tay, chọn lọc kỹ tại nhà vang, tách cuống, nghiền rồi ngâm lạnh 4–6 ngày. Lên men cùng vỏ ở 25–28°C khoảng 25 ngày trong bể xi măng, sau đó lên men malolactic và ủ trong bể 4 tháng. Chuyển sang thùng barrique ủ 12 tháng trước khi phối trộn, rồi ủ thêm 6 tháng trong thùng gỗ 3.000 lít.

GHI CHÚ NẾM

Đỏ ruby ánh hồng lựu. Hương đậm và lưu lâu, có nốt sô cô la nhưng không lấn át phần trái cây dồi dào. Cấu trúc tốt, tannin tốt, cân bằng.

KẾT HỢP MÓN

Hợp khai vị thịt nguội; ngon nhất với bò T-bone, burger cao cấp và thịt thú rừng. Cũng rất hợp bò Stroganoff nấm hoặc cà tím.

GIẢI THƯỞNG

Frankfurt International Trophy | Gold Medal | 2021

Korea Wine Challenge | Silver Medal | 2020