



Fantini Gran Cuvée Bianco



Nhà sản xuất	Fantini
Loại vang	Vang nổ trắng
Giống nho	Các giống nho trắng
Vùng sản xuất	Abruzzo
Nhiệt độ phục vụ	6–8° C
Nhà làm vang	Rino Santeusanio

VƯỜN NHO

Nho từ những vườn lâu năm nhất ở trung tâm Abruzzo. Gốc nho trung bình 20–30 năm tuổi, giàn kiểu Pergola Abruzzese.

LÀM VANG

Nho từ các vườn lâu năm nhất được hái tay khi chín, chọn lọc kỹ, nghiền và tách cuống, ngâm lạnh ngắn cùng vỏ. Sau khi lắng tĩnh, dịch nho lên men trong bể thép ở 16–18°C. Sau 3 tháng trên cặn men, rượu nền được lên men lần hai theo phương pháp Charmat trong bể thép chịu áp. Thu hoạch tuần đầu tháng 9.

GHI CHÚ NẾM

Vàng rơm sáng. Hương phức hợp với cam chanh xanh và hoa. Bọt mịn, lâu tan. Vị thanh lịch, khoáng, tươi, cân bằng.

KẾT HỢP MÓN

Hợp nhiều món, đặc biệt là hải sản. Rất hợp làm rượu khai vị.

GIẢI THƯỞNG

Luca Maroni | 91 points | 2023

Korea Wine Challenge | Silver Medal | 2022

Sakura Awards | Silver Medal | 2021