Fante

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Montepulciano
Suolo: Marnoso, argilla con alternanza calcarea
Estensione del vigneto: 1,3 ha
Tipo d'impianto: Pergola abruzzese o tendone
Densità ceppi per ha: 3.500
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in vasche di cemento e macerazione sulle bucce. Dopo la svinatura l'affinamento prosegue in cemento a contatto con le fecce fini.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

FEUDO D'UGNI
Cristiana Galasso

PERCHÉ

Il Fante di Feudo D'Ugni è un vino rosso graffiante e artigiano che rispecchia profondamente il territorio e la vignaiola da cui viene prodotto: macchia mediterranea, frutta rossa matura e resina si fondono al suo gusto vibrante intenso e persistente. Un vino che vi ricorderete!

QUANDO

Il Fante è un vino fortemente gastronomico che necessita un giusto abbinamento che tenga testa al suo carattere imponente e deciso. Da testare assolutamente con uno spezzatino di carne in umido con patate.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it