



Edizione Cinque Autoctoni

Vino Rosso 2014

Farnese Fantini

Il Vino Rosso Edizione Cinque Autoctoni Farnese Fantini è un vino dal profilo aristocratico e ambizioso, ma dall'incredibile compostezza cromatica e strutturale. Il Cinque Autoctoni, in grado di affrontare con solidità il tempo e di esprimere i valori di un preciso territorio, ha portato l'azienda a confermarsi come una delle realtà più versatili e articolate dell'intero panorama abruzzese.

Un progetto ambizioso che rappresenta perfettamente la filosofia aziendale quello pensato e realizzato per ottenere questo vino. Due i territori di riferimento: Abruzzo e Puglia. Da queste due zone sono quindi stati scelti i cinque vitigni autoctoni che avrebbero poi dato vita a questa bottiglia. Una scelta coraggiosa che aveva uno scopo preciso: valorizzare il patrimonio vitivinicolo.

Tutto questo ha portato all'assemblaggio di Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negramaro e Malvasia Nera, armoniosamente e sapientemente dosate da Filippo Baccalaro, enologo di Farnese. Nel bicchiere il Cinque Autoctoni è un vino di grande ricchezza e di notevole intensità, portavoce assoluto della qualità di Farnese, una cantina da numeri da capogiro.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Vino Rosso
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Notaresco, Orona, Sava, Mand
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 33% ;Primitivo 30% ;Sangiovese 25% ;Negroamaro 7% ;Malvasia Nera 5%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Cupo, ma luminoso rubino
Gusto	All'assaggio mostra struttura rilevante, ben equilibrata tra il caldo abbraccio dettato dalla dotazione alcolica e adeguata freschezza. Il tannino è morbido e la persistenza assai tenace
Profumo	Intensa carica di frutta di mora e ciliegia, arricchita da note di erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e un intrigante tocco minerale
Abbinamenti	Formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Pigiodirasputura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni, fermentazione malolattica in barrique
Affinamento	13 mesi in barriques