

FANTINI

Calalenta Merlot Rosato

Merlot 100%

Italie, Sicile



Après une 1^{ère} cuvée très réussie produite en Sicile (avec à la clé une médaille d'or au Concours International de Lyon 2019), le Groupe Fantini a décidé de produire ce rosé dans les Abruzzes, où le climat et le terroir sont plus propices à ce type de vins.

La caractéristique de ce vin est que les raisins sont ramassés à la main à la fin de la nuit, lorsqu'ils ont bien baissé en température, pour en préserver tous leurs arômes.

Macération rapide et fermentation en grandes cuves acier pendant 20 jours à basse température (10-12°C) pour exalter les arômes. Elevage pendant 1 mois sur lie en cuve acier avant filtrage. Il en découle un vin plus clair que le millésime 2018, un peu moins acide mais avec un très bel équilibre.

Couleur : rose clair

Arômes : large éventail d'arômes composé de pamplemousse, framboise et des notes florales de rose.

En bouche : sec, élégant et frais avec des notes savoureuses.

Alcool : 12%

Servir à 14-16°C

Accompagne parfaitement les plats de poisson, fromages frais et soupes.