



FANTINI

Sangiovese IGT

100% Sangiovese

Italie, Abruzzes

Vin rouge issu du cépage Sangiovese à 100%.

Pressurage doux et fermentation pendant 10 jours, pas d'élevage en bois.

La robe est grenat soutenu presque noire, le nez est sur les fruits rouges (fraise) et noirs bien mûrs (cerise), avec une pointe animale.

En bouche le vin est assez léger et équilibré, avec des tannins doux.

Un très bon rapport qualité-prix. Un vin à boire jeune, dès à présent.

Excellent avec les plats traditionnels italiens, les viandes et poissons au four.

Température de service : 16/18°C

Alcool : 12%