

FARNESE

Rosso Edizione (vino di tavola)

5 cépages autochtones

Italie, Abruzzes & Pouilles



Ce « vin de table », cuvée prestige de Fantini est une véritable « construction œnologique » de notre œnologue Filippo Baccalaro, qui a décidé de « marier » le centre de la péninsule au grand sud. Les deux grands cépages de l'Italie Centrale, le **Sangiovese** et le **Montepulciano** ont été « associés » à trois grands cépages indigènes du Sud, le **Primitivo**, le **Negroamaro** et la **Malvasia Rossa**.

Les meilleurs raisins provenant de vignobles à petits rendements des communes de Colonnella et Ortona pour le Centre ont été vinifiés séparément et assemblés à leurs homologues du sud en provenance des communes de Sava et San Marzano, récoltés et vinifiés avec des exigences qualitatives identiques.

Pour cette raison, ce vin n'est ni un DOC ni un IGT et il n'est pas non plus millésimé mais a au minimum 5 ans d'âge (2015). Farnese en est à sa « 17ème Edition ».

C'est un vin de très grande couleur, à la robe grenat foncé, presque noire. Ce qui frappe au premier abord, c'est la complexité aromatique de ce vin inhabituel, où dominant des fragrances de cerise noire très mure, de prune, de groseille, mais aussi de cannelle, clous de girofle, cacao et réglisse.

La bouche est d'une structure imposante, avec des tanins qui restent fins et veloutés. Elle est très persistante avec une longue finale toastée et chocolatée.

« Vin de Méditation », sera parfait avec des viandes rouges, du gibier et des sauces relevées.

Température de service : 18°C

Alcool : 14%/vol

Quantité produite : 24 000 bouteilles