Vini per le feste, le proposte di Fantini

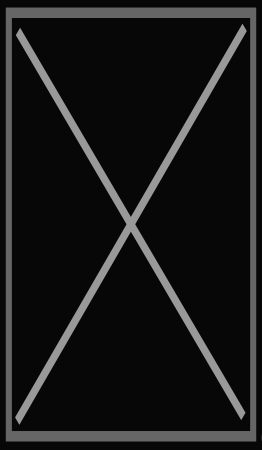
fantini-68d49551

Il gruppo Fantini propone nel suo catalogo vini ideali per celebrare al meglio il passaggio di consegne tra il 2022 e il 2023. Per non rovinare questa ritualità vagamente apotropaica, è bene scegliere la bottiglie giuste.



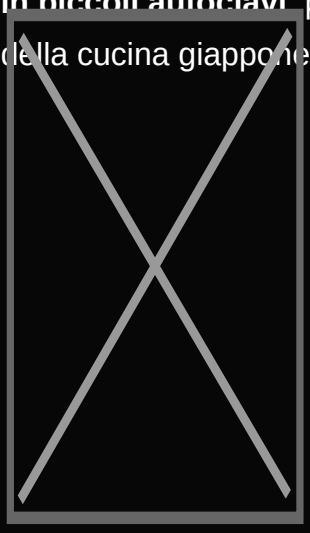
Gran Cuvée

Le uve, provenienti dai vigneti più vecchi (si tratta di vitigni bianchi autoctoni abruzzesi), sono state raccolte manualmente nel pieno della maturazione. Dopo un’attenta selezione subiscono una pigia-diraspatura seguita da una breve macerazione a freddo con le bucce. Il mosto ottenuto dopo chiarificazione statica, **fermenta in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 16-18 °C.** Dopo 3 mesi di affinamento sulle fecce fini, avviene la presa di spuma in piccole autoclavi di acciaio secondo il metodo Charmat. Il Gran Cuvée di Fantini è un **vino fresco e di piacevole aromaticità**, per consumatori giovani e dinamici. Il colore è brillante di un paglierino scarico. Naso complesso con ampio ventaglio di profumi che vanno dagli agrumi verdi ai sentori floreali, il tutto amplificato dal perlage fine e persistente. **Al palato è elegante, minerale, sapido, fresco** e molto ben equilibrato. Si abbina particolarmente bene con tutte gli antipasti di pesce.



Gran Cuvée Rosé Fantini

Il Gran Cuvée Rosé di Fantini è caratterizzato da un **colore melograno, e da un perlage fine e persistente**. Al naso si apre con profumi intensi di ciliegia matura, ribes, fragoline di bosco e lamponi. Al palato risulta aromatico e di buon corpo, equilibrato da una buona freschezza. Nasce in vigneti situati nel comune potentino di Acerenza, in Basilicata. È **prodotto esclusivamente con uve Aglianico del Vulture**, vendemmiate a mano e pressate intere. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a una temperatura controllata di 12°C, per 20 giorni. Segue una **lenta presa di spuma in piccoli autoclavi**, per 60 giorni. Da abbinare benissimo con antipasti di pesce e con i piatti classici della cucina giapponese e asiatica.



Edizione Bianco Fantini

Il “fratellino” del long seller di prestigio di Fantini Group, il celebre Edizione Cinque Autoctoni (un rosso), è un **bianco di grande struttura**, per questo ve lo proponiamo anche per i festeggiamenti di fine anno. Perché è spettacolare. È un blend di tre varietà autoctone da altrettante regioni: Abruzzo, Basilicata e Sicilia, dunque Pecorino, Fiano e Grillo. **Colore giallo paglierino, al naso offre un bouquet complesso con note esotiche**, accattivanti e **fruttate di mango, papaia, lime e pompelmo rosso**, abbinate a sentori di erbe aromatiche come citronella, melissa, menta e tè verde. Un vino di lunga persistenza, ricco di sfumature. Ottimo con crostacei, antipasti a base di pesce e pesci al forno. Da provare con prosciutto e formaggio, creme e minestre delicate.