



"Fibonacci - di Mano Magistrale"

Fantini Vini

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	rot
Ausbauart	8-10 Monate Barrrique
Boden	Mischboden mit mittlerem Lehmanteil
Passt zu	Pasta Arrabiata, Steak medium rare
Qualität	IGP
Rebsorte	Negroamaro, Primitivo, Sangiovese
Restzucker	7,7 g / Liter
Säure	6,0 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Rotwein
genießen bis	1-4 Jahre
optimale Trinktemperatur	16° -18°C
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Jahrgang	2021
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Hersteller / Abfüller	Fantini Group Vini SRL, Former Farnese Vini srl Via Luigi Dommarco 23, IT-66026 Ortona (Ch) Italia
Produktnummer	2020902221

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20 · Mo-Fr 9-18 Uhr