



## "Fibonacci - di Mano Magistrale"

Fantini Vini

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	rot
<b>Ausbauart</b>	8-10 Monate Barrique
<b>Boden</b>	Mischboden mit mittlerem Lehmanteil
<b>Passt zu</b>	Pasta Arrabiata, Steak medium rare
<b>Qualität</b>	IGP
<b>Rebsorte</b>	Negroamaro, Primitivo, Sangiovese
<b>Restzucker</b>	7,7 g / Liter
<b>Säure</b>	6,0 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Naturkorken
<b>Weintyp</b>	Rotwein
<b>genießen bis</b>	1-4 Jahre
<b>optimale Trinktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Region</b>	Apulien
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Fantini Group Vini SRL, Former Farnese Vini srl Via Luigi Dommarco 23, IT-66026 Ortona (Ch) Italia
<b>Produktnummer</b>	2020902222

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20