



"Fibonacci - di Mano Magistrale"

Fantini Vini

| | |
|-------------------------------------|--|
| Allergene | enthält Sulfite |
| Farbe | rot |
| Ausbauart | 8-10 Monate Barrique |
| 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 | 2022 |
| Alkoholgehalt | 13,5 % vol |
| Hersteller / Abfüller | Fantini Group Vini SRL, Former Farnese Vini srl Via Luigi Dommarco 23, IT-66026 Ortona (Ch) Italia |
| Produktnummer | 2020902222 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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