



## "Fibonacci di Mano Magistrale"

Fantini Vini

<b>Alkoholgehalt</b>	14,0 % vol
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Ausbauart</b>	Edelstahltank (6 Monate)
<b>Farbe</b>	rot
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Fantini Group Vini SRL, Former Farnese Vini srl Via Luigi Dommarco 23, IT-66026 Ortona (Ch) Italia
<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Passt zu</b>	Pasta Arrabiata, Steak medium rare
<b>Qualität</b>	IGP
<b>Rebsorte(n)</b>	35% Sangiovese, 35% Negroamaro, 30% Primitivo
<b>Region</b>	Apulien
<b>Restzucker</b>	6,0 g / Liter
<b>Säure</b>	5,5 g / Liter
<b>Vegan</b>	Vegan
<b>Verschlussart</b>	Kunststoffkorken
<b>Warengruppe</b>	Rotwein
<b>Zutaten</b>	Trauben, konzentrierter Traubenmost, Gummiarabikum, DMDC, Kaliumpolyaspartat, Kaliummetabisulfit.
<b>genießen bis</b>	1-4 Jahre
<b>optimale Trinktemperatur</b>	16°-18°C
<b>Produktnummer</b>	2020902224

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

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