

Vino



"Fibonacci di Mano Magistrale"

Fantini Vini

Alkoholgehalt	13,5 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	8-10 Monate Barrique
Boden	Mischboden mit mittlerem Lehmanteil
Extrakt	34,1 g / Liter
Farbe	rot
Herkunftsland	Italien
Hersteller / Abfüller	Fantini Group Vini SRL, Former Farnese Vini srl Via Luigi Dommarco 23, IT-66026 Ortona (Ch) Italia
Jahrgang	2022
Passt zu	Pasta Arrabiata, Steak medium rare
Qualität	IGP
Rebsorte(n)	Sangiovese, Negroamaro, Primitivo
Region	Apulien
Restzucker	7,7 g / Liter
Säure	6,0 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Rotwein
genießen bis	1-4 Jahre
optimale Trinktemperatur	16°-18°C
Produktnummer	2020902222

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0