



"Fibonacci di Mano Magistrale"

Fantini Vini

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

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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