



FARNESE EDIZIONE 19 CINQUE AUTOCTONI



Druivenrassen en vinificatie

Edizione Cinque Autoctoni van Farnese Vini is een bijzondere blend van 5 autochtone druiven: Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro en Malvasia Nera. Malolactische fermentatie vindt plaats in barriques, gevolgd door 13 maanden rijping.

Proefnotitie

De wijn is prachtig granaatrood van kleur. In de neus complexe aroma's van rijpe kersen, pruimen, zwarte bessen met hints van tabak en toast. In de mond een volle wijn met mooie, afgeronde tannines. We proeven met name donker fruit, kruiden en een hint van tabak. In de aanhoudende afdronk tonen van vanille en chocolade.

Wijn/spijs

Uitstekend bij stevig, rood vlees en gekruide kaas.



PRODUCENT

Farnese Vini

Farnese Vini is een jong bedrijf dat in een paar jaar, dankzij een beleid dat telkens op zoek is naar de hoogste kwaliteit en marketing, is uitgegroeid tot een de toonaangevende exportbedrijven in Zuid-Italië met een productie van bijna 13 miljoen flessen.



INFO

Productnummer	5146/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Puglia	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	14.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	6	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.7	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8019873924407
		GTIN verpakking	8019873914200