

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fantini Sangiovese 2022
Vinícola	Vini Fantini (Grupo Farnese)
Safra	2022
País	Itália
Região	Abruzzo
SubRegião	Terre di Chieti
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Fantini é considerada a maior e melhor *boutique* de vinhos da Itália. Os motivos são fáceis de entender:

- Foi eleita entre as empresas mais bem administradas do mundo em 2022 pela Deloitte, uma das maiores companhias de auditoria do mundo;

- Por três anos, em 2017, 2020 e 2022, foi a Melhor Produtora de Vinhos da Itália no Mundus Vini;

- Em 2021 e 2023 repetiu o feito, sendo também eleita Melhor Produtora da Itália no Frankfurt International Trophy;

Tamanho renome tem como base uma equipe de 21 enólogos, atenta a todas as etapas de elaboração e disposta a criar grandes vinhos.

A base de operação da Fantini está em Abruzzo, onde nascem seus exemplares de maior renome internacional. Com 95 pontos na avaliação de Luca Maroni, o Fantini Sangiovese da safra 2022 foi elaborado com uvas provenientes das comunas de Ortona e San Salvo, na costa adriática de Abruzzo. As vinhas estão em solo argilo-calcário e são, curiosamente, conduzidas no sistema pérgola. A vinificação foi em aço inox e cerca de 20% do vinho estagiou em *botti*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (amora, cereja, mirtilo), tabaco, chocolate amargo, floral de violetas, toques herbáceos e café



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bem elaborado, estruturado, tem bom corpo, taninos macios e polidos, escoltados por uma acidez no ponto; uma bela concentração de fruta se destaca nos sabores, com camadas de cacau e café que permanecem em seu gostoso fim de boca



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral

