

Agosto 2019

# Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOG - 2015

**Produtor:** Farnese

## Terroir

**País:** Itália**Região:** Abruzzo**Uva:** 100% Montepulciano

## Elaboração

**Tipos:** Tinto**Teor Alcoólico:** 13%**Amadurecimento:** Sem estágio em carvalho.

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos granada**Olfativo:** Frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, notas defumadas e terrosas, além de toques florais e herbáceos.**Gustativo:** Médio corpo, com taninos sutis e sedosos e final de boca fresco e equilibrado.**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade, massas recheadas com molhos a base de tomate, pizzas, sanduíches, bruschetta, risotos...

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/ 18°C**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

A Farnese é a vinícola italiana de maior sucesso comercial. Edificada em 1538, é fruto da união da princesa austríaca Margherita com o príncipe Farnese que, encantados com a cidade de Ortona, decidiram produzir vinhos finos para serem servidos nos grandes banquetes da corte europeia. Hoje, mais de 470 anos depois, essa belíssima história é transmitida em cada um dos milhares de garrafas exportadas anualmente. A Vini Farnese possui vinhedos em duas regiões, Abruzzo e Puglia, possibilitando a extração do melhor de cada uva combinada aos diferentes terroirs.