

Farnese - Fantini Collection Rosso 2016



Farnese anbefaler, at man drikker denne rødvin kold, så den passer perfekt som sommervin!

Vi kender alle sammen Edizione Cinque Autoctoni som en af Italiens bedste vine med 99/99 point fra Luca Maroni. Nu har vi fået Edizione's lillebror på pallen og det er ikke kedeligt.

Dette er en vinoplevelse ud over det sædvanlige og vi kan tilbyde dig vinen til kun 69 kr. Slå til før pallen er tom!

Med denne vin har de ekstrem dygtige ønologer fået frie tøjler til at skabe en vin på tværs af områder, druer og traditioner. **Ligesom med flagskibet Edizione som er en af Italiens højst præmierede vine, er de også her nået i mål med en helt ekstraordinær vin.** Vi har valgt at kalde den en Mini-Edizione.....

Denne Mini-Edizione har fået hele 97 point fra den italienske vinguru Luca Maroni. Herhjemme har vinen scoret topkarakterer hos anmelderne. Finansbureauet giver vinen **6/6 stjerner** og kalder den et "**Fantastisk køb til prisen**". Flaskehalsen har også givet vinen **topkarakteren 6/6 stjerner**. Vinavisen tildeler vinen **5/5 stjerner** og mener der er tale om "**en ualmindelig lækker rødvin**".

Dette er virkelig en vin du må prøve. Aldrig har du fået så megen vin for så små penge!

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

Som i Edizione, er de bærende druer Montepulciano og Sangiovese. Men som en rigtig spændende drue, er Collezione tilsat druen Ciliogiolo. Ciliogiolo læner sig op ad Ciliegio, som betyder kirsebær. **Denne drues smag har klare nuancer fra kirsebær, og tilsætter vinen en meget lækker snert af kirsebær i både næse og smag.**

6/6 stjerner fra Finansbureauet

"Super lækker syditaliener med sol og charme i store mængder. Rosiner og røg i næsen og sødladen

mund med dominans af lakridsrod, kakao, bacon og kirsebærlikør. Fantastisk køb til prisen"

6/6 stjerner fra Flaskehalsen

"Der findes bløde ensartede marmelade-vine, og der findes bløde vine, der stadig har en række spændende nuancer, der stritter lidt i forskellige retninger. Denne hører til sidstnævnte kategori, og det er ærligt talt en ganske imponerende og smagfuld oplevelse til en rigtig flot pris. For det er absolut i den bløde afdeling, men udover at være blød og rar i munden, så har denne Fantini-vin også en masse karakter, der gør den til en typisk italiener. Der er et solidt twist af fad, der er lidt frugtagtige syre, og der er nogle fine bid af skind og kerner, der trækker tandkødet en lille bitte smule sammen. Det er alt sammen holdt i en helt fint nuanceret stil, så hovedindtrykket stadig er det charmerende og bløde around-udtryk, men der er lige de der ekstra finesser, der giver den noget ekstra til dem, der også gerne vil have en lille udfordring undervejs i den rendyrkede nydning. Der er supergod balance i dette blend - i hvert fald til os, der har en lidt sød vin-gane."

5/5 stjerner fra Vinavisen

"Til prisen en ualmindelig lækker rødvin, meget harmonisk og med blød frugt med noter af kirsebær og lidt jordbær. Dertil elegante tanniner og en fin, lille sødme. En meget anvendelig vin."

Om vinen

Denne rødvin kommer fra markerne i distriktet Ortona, i Abruzzo. Markerne ligger omkring hovedgården hvor al distribution er samlet. Mere præcist i områderne Ortona, San Salvo og Pollutri.

Klimaet i Abruzzo er særdeles velegnet til at dyrke vin. Placeringen i midten af Italien, giver kombinationen af det nordlige og midterste Italien's frugtbarhed, og syden intense saft og kraft i druerne.

Man kan se endeløse rækker af vinstokke strække sig ned af bjergsiden på bjerget Majella. Fra de mere højtliggende områder, helt ned til kysten. Eksponeringen fra solen og de milde havvinde giver et fantastisk mikroklima, som resulterer i druer der gror og aldres formidabelt.

Straks efter høsten, presses druerne. Man bruger herefter en produktionsteknik hvor mosten fra druerne, løber frit til tanken. Ingen pumper bruges, for på den måde at opnå en mere nænsom behandling af vinen.

En dybrød farve kombineret med en lækker og kompleks næse med masserer af bær og frugter. Vinen har en lækker blød smag af bær og vanille. God balance og meget drikkevenlig.

En rigtig lækker vin som kan anvendes meget bredt. Lige fra kød til pasta, eller bare et hyggeligt glas. Serveres ved 14-16 grader

- **Druer:** Montepulciano, Sangiovese og Cilieggiolo
- **Vingård:** Farnese Vini
- **Område:** Abruzzo
- **Land:** Italien
- **Årgang:** 2016
- **Alkohol:** 13%
- **Drikkes bedst:** Nu og 4-5 år frem

Om vingården

Farnese Group er kåret som årets vinproducent 2016/2017 af Luca Maroni. Det er 2. år i streg.

Farnese Vini er, i forhold til branchen, en relativ ung virksomhed (startet i 1994). Til trods for dette er man meget ambitiøs, og med sit meget høje kvalitetsniveau eksporterer man nu til 74 lande og har en produktion på mere end 20 millioner flasker.

Farnese Vini ligger i byen Ortona i regionen Abruzzo. Navnet Farnese har været forbundet med byen siden 1538 hvor en prins ved navn Farnese, byggede det smukke "Palazzo Farnese" hvor han trak sig tilbage og levede med en Østrigsk prinsesse.

Siden Farnese Vini startede i Abruzzo, har man efterfølgende udvidet til også at dække regionerne Campagnien, Sicilien, Basilicata og Apulien. På de relativ få år man har eksisteret, er man blevet den førende vinproducent i Syditalien, og producenten med flest præmieringer og flotte imponerende anmeldelser. Ikke bare i det sydlige Italien, men i hele Italien.