



FARNESE

EDIZIONE Selected Barrels

Cinque Autoctoni VDT

Einmalig - vielschichtig - gehaltvoll

Herkunft	Italien, Abruzzen
Rebsorte	Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia Rossa
Produzent	Farnese Vini S.r.L., Ortona / Chieti www.farnesevini.it
Ausbau	Ausbau während 18 Mte. im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche, anschließend Reifung in der Flasche, unfiltriert
Über den Wein	Eine besondere Trouvaille ist schon die Assemblage Edizione „Cinque Autoctoni“. Der Staroenologe und Kreateur dieses Weins, Filippo Baccalaro, ging in seinem Streben nach Perfektion mit dem Edizione Selected Barrels noch einen Schritt weiter. Er schuf als Krönung seiner Laufbahn diese auserlesene Cuvée. Die Weine unterliegen einer strengen Selektion. Nur die besten Barriques des Edizione-Kellers werden in diesem Wein verwoben. Er ist dicht, extraktreich, kraftvoll und bringt das Terroir perfekt zum Ausdruck.
Alkohol	14.0 % vol.
Verschlusstyp	DIAM
Genussreife	ab 2016 Degustation: 02.03.2016
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Entrecôte Madagaskar, Lammnierstück an einer Senf-Pfeffersauce, Roastbeef



Erhältlich in
75 cl

	Farbe	Tiefes Dunkelrot mit schwarzem Kern, markante Viskosität, unfiltriert
	Aromatik Intensität	Dichte, facettenreiche Aromatik, reife, dunkle Beeren (Cassis, Kirsche), kompottartig und marmeladig, Pflaumen verbinden sich mit röstartigen, würzigen Noten, ein Hauch zart rosienierender Trauben setzt einen schönen Abschluss
	Säure Körper	Sehr langer, stoffiger Antrunk, cremig, samtig im Gaumen, präsenste, gut eingebundene Tannine, dezente Säure, im Nachhall herrlich aromatisch und fruchtsüß
	Qualität	Komplexer, gehaltvoller und vollmundiger Wein von hoher Qualität, hat eine schöne Zukunft

