

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

I VINI DELLA CANTINA FANINI
RIFLETTONO IL NOSTRO IMPEGNO
PER LA QUALITÀ,
LA MEMORIA DEL PASSATO
E LA FORZA DELLA NATURA





ALBELLO DEL LAGO

PINOT BIANCO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

PINOT BIANCO 85%,
TOCAI FRIULANO 10%
SAUVIGNON BLANC 5%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE IN VASCHE INOX

AFFINAMENTO:

IN BOTTIGLIA PER 2 MESI

GRADO ALCOLICO:

12,5% VOL

ABBINAMENTI:

APERITIVI, ANTIPASTI E SPUNTINI, PASTA,
VEGETARIANO E PESCE MAGRO E SALUMI



MORELLO DEL LAGO

ROSSO DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

SANGIOVESE (SANGIOVETO) 55%
MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON
MALVASIA NERA 45%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE IN VASCHE
INOX

AFFINAMENTO:

BOTTI GRANDI DI ROVERE DA 45 HL

GRADO ALCOLICO:

12,50-13,50% VOL

ABBINAMENTI:

CARNE ROSSA, ARROSTI, FORMAGGI
STAGIONATI E SALUMI



CANTINA FANINI
POSTE DEL CHIUGI



BALESTRINO

ROSATO DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

SANGIOVESE (SANGIOVETO) 55%

CILIEGIOLO 45%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE "IN ROSA" IN VASCHE INOX

AFFINAMENTO:

IN BOTTIGLIA PER 2 MESI

GRADO ALCOLICO:

12,5-13,5% VOL

ABBINAMENTI:

APERITIVI, ANTIPASTI E SPUNTINI, PASTA,
VEGETARIANO, PESCE MAGRO E CARNE BIANCA

WWW.CANTINAFANINI.IT | PETRIGNANO DEL LAGO | PERUGIA | UMBRIA | ITALY

TEL. +39 075 9528116 | INFO@CANTINAFANINI.IT



CANTINA FANINI
POSTE DEL CHIUGI



ROBBIANO

CHARDONNAY DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

CHARDONNAY 100%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE IN BARRIQUES DI ROVERE
FRANCESE

AFFINAMENTO:

IN BOTTIGLIA PER UN MINIMO DI 18-24 MESI

GRADO ALCOLICO:

13-14,5% VOL

ABBINAMENTI:

ANTIPASTI, TARTUFO BIANCO, FORMAGGI
ERBORINATI, CARNI BIANCHE SPEZiate,
ARROSTI DI PESCE E FRUTTI DI MARE



VIGNA LA PIEVE

SANGIOVESE DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

SANGIOVESE (SANGIOVETO) 90-95%

MERLOT 10-5%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE IN VASCHE
INOX

AFFINAMENTO:

IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER NON
MENO DI 20 MESI. POI IN BOTTIGLIA PER 18-24
MESI

GRADO ALCOLICO:

13,5-14,5% VOL

ABBINAMENTI:

CONDIMENTI ROSSI, CARNE ALLA BRACE,
SELVAGGINA E CACCIAGIONE, ARROSTI, SALUMI
E INSACCATI, FORMAGGI MATURI



CANTINA FANINI
POSTE DEL CHIUGI



MERLO+T

MERLOT DELL'UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNI UTILIZZATI:

MERLOT, 85%

CABERNET SAUVIGNON 15%

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE IN VASCHE
INOX

AFFINAMENTO:

IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER 18-20
MESI. POI IN BOTTIGLIA PER 18-24 MESI

GRADO ALCOLICO:

13,5-14,5% VOL

ABBINAMENTI:

ARROSTI, FORMAGGI MATURI, SALUMI E
INSACCATI, CIOCCOLATA FONDENTE