

# CASTELLO DELLA PANERETTA QUATTROCENTENARIO 1996 TOSCANA IGT 13.5° 75CL



**75cl**

**Marke**

Castello della Paneretta

**Herkunft Land**

Italien

**Herkunft Region**

Toscana

**Jahrgang**

1996

**Alkoholgehalt**

13,5 %

**Weinfarbe**

Rot

**Rebsorte**

Sangiovese

**Herstellungsprozess**

Toscana IGT Quattrocentenario von Castello della Paneretta wird aus 100% Sangiovese Trauben hergestellt. Die Trauben werden von Hand gelesen und dann in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern bei 25-27 °C für 15 Tage eingemaischt. Der Wein wird dann anschliessend für 24 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche gereift.

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**Aktuell 49.00**

(inkl. MwSt.)