

VENTURINI CAMPOMASUA 2017 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 16.5° 75CL



75cl

Marke

Venturini

Alkoholgehalt

16.5 %

Weinfarbe

Rot

Herstellungsprozess

Assemblage aus 70 % Corvina, 20 % Rondinella und 10 % Corvinone, die bis Februar getrocknet und anschliessend mit 45 Tagen Mazeration vergoren wurden. Danach folgt ein Ausbau in Eichenfässern während 36 Monaten, und eine abschliessende, sechsmonatige Flaschenreifung.

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 55.00

(inkl. MwSt.)