

I PASTINI SUSUMANIELLO VERSO SUD 2023 PUGLIA IGP 14° 75CL



75cl

Fabricant

I Pastini

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Susumaniello

Processus de fabrication

Der reinsortige Susumaniello wird sorgfältig vinifiziert und reift zunächst zehn Monate im Edelstahltank zur Bewahrung der Frische und Fruchtaromen. Anschliessend erfolgt eine sechsmonatige Veredelung in französischen Eichenfässern, die dem Wein zusätzliche Komplexität und Geschmeidigkeit verleiht.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2029

17.80

(y compris la TVA)