

DI MAJO NORANTE FALANGHINA 2021 MOLISE DOC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Di Majo Norante

Titre alcoométrique

13.5 %

Processus de fabrication

Vin blanc fermenté sur moût pendant 24-36 heures puis en cuves inox à 16-18°C.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2027

actuel 16.80

(y compris la TVA)