



Castelvechio Rosso

Italia, Piemonte

 **MANFREDI**

Klassifikasjon: Vino da Tavola

Type: Rødvin,

Produsent: Cantine Manfredi

Om produsenten: Cantine Manfredi har siden 1930 vært en av de største aktørene i Piemonte på rimelig kvalitetsviner fra dette området. Deres filosofi har vært å supplere restaurant markedene verden over med viner som er konkurranse dyktige på pris og kvalitet. De produserer i dag alle kvaliteter fra Vino de Tavola til DOCG kvalitet.

Innhøsting: Maskinell innhøsting.

Vinifikasjon / Produksjonsmetode: Tradisjonell vinifikasjon på ståltanker.

Lagring: Ikke fatlagret.

Farge: Rubyrød farge.

Duft: Aromaer av bær, skogssopp og urter.

Smak: Bløt, fruktig med middels fylde og god syre. Middels lang og frisk avslutning.

Holdbarhet: Konsumklar, med kan oppbevares i 1 år.

Druer / Råstoff: 20% Barbera, 20% Dolcetto 60% Sangoviese

Restsukker: 8.1 g/l

Syre: 5.1 g/l

Alkohol: 11,5 %

Passer til:          

Lette pastaretter, pizza og drikker godt uten mat. Passer utmerket som husvin.

Vectura nr: 143327

EPD nr: 4684023

Utvalg: Kun HoReCa

Størrelse: 750

Emballasje: Glassflaske

Korktype: Skrukork.

Antall per kasse: 12