

Castelvecchio Rosso

Italia, Piemonte

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 / Produkjsonmetode: 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