Maffrei Croce e Delizia Vino Rosso 2025



Frisk rød frukt med delikate florale noter. Smidig, frisk og lettdrikkelig med et livlig løft i finish

80% Dolcetto, 20% Nebbiolo

Håndplukkede druer, 80/20 avstilket og whole cluster, 2 pumpovers daglig i 8 dager, temeraturkontrollert fermentering på 26-28 grader, lett separat pressing av de to druetypene før det blandes.

6 måneder på 100% ståltank og 6 måneder på flaske

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet: 21247601

Produsent	Type	Land	District
Cantina Maffrei	**Rødvin**	**Italia**	**Piemonte**

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0	**5,20**	**75 cl**	**6**