Maffrei Langhe Dolcetto 2025



Bjørnebær, syrlig kirsebær, violer og friske urter. Juicy, smidig og direkte med en ren tørr finish

100% Dolcetto

Håndplukkede druer avstilkes, 2 pumpovers daglig i 12 dager, temperaturkontrollert fermentering på 26-28 grader

6 månender på betongtanker, 6 måneder på flaske

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet: 21247401

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

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0	**5,03**	**75 cl**	**6**