Maffrei Verduno Pelaverga 2025



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

100% Pelaverga

Håndplukkede druer, 90/10 avstilket og whole cluster, 2 pumpovers daglig i 12 dager, temperaturkontrollert fermentering i betong på 26-28 grader

6 måneder på ståltank, 6 måneder i flaske

kr

Alkohol: 12%

Vinmonopolet: 21247501

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

Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
0	**4,66**	**75 cl**	**6**