

Tavernello Rosso 100cl

Rødvin i praktisk og miljøvennlig emballasje.



Middels dyp rød farge. Aroma av mørke bær og fiole. Saftig smak med hint av solbær. Bløte tanniner og frisk syre.



Sangiovese, Merlot



Druene høstes i andre halvdel av september. Deretter avstilkes og knuses de forsiktig før de blir fermentert med drueskallet i ståltanker i 8-14 dager. Vinen klares i ståltanker og lagres på tank frem til tapping.



Vinen modnes på ståltanker og tappes på bestilling slik at den alltid er fersktappet når den kommer i salg.

kr

Alkohol: 11,5%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 3

5513701

Produsent Caviro	Type Rødvin	Land Italia	District Øvrige
Sukker (g/l) 8,8	Syre (g/l) 5,5	Volum 100 cl	Ant. i kart. 10