

Corte Figaretto Valpolicella Ripasso

Artikelnummer: 10558



Die Weinbereitung: nach der Vinifikation wird der Jungwein nach dem Ripasso-System etwa 10 Tage lang auf den Trestern des Amarone gelagert und danach zur 18-monatigen Reifung in Holzfässer aus französischer Eiche umgefellt.

Die Lagerung: nach der Abfüllung verfeinert er sich monatelang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Land:	Italien
Region:	Venetien
Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Inhaltsgröße:	0,75 L
Verschlussart:	Korken
Allergenhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Azienda Agricola Corte Figaretto 2017, via clocego 48a verona Italien

Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: info@hanseaten-select.de • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg