

TENUTA SANT'ANTONIO Amarone della Valpolicella Selezione Castagnedi



Artikelnummer: 1946



Empfohlene Trinktemperatur von 15 ° C bis 17 ° C.

Die Trauben werden von Hand geerntet und drei Monate in natürlich belüfteten Ställen getrocknet. Gärung dauert 30 Tage, dann in neuen 350-Liter-Eichenfässern für zwei Jahre und dann für weitere sechs Monate in der Flasche vor dem Verkauf veredelt.

Land:	Italien
Region:	Venetien
Jahrgang:	2015
Alkoholgehalt:	15% Vol.
Inhaltsgröße:	0,75 L
Verschlussart:	Korken
Allergienhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer:	Tenuta Sant'Antonio di Castagnedi Massimo, I-37030 Colognola Ai Colli, Verona,

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