



PIPOLI
ROSSO
AGLIANICO
BASILICATA

FANTINI

GROUP

Druivenrassen en vinificatie

De wijn wordt gemaakt van Aglianico. De druiven voor deze wijn zijn hand geplukt in geselecteerde wijngaarden. De beste druiven zijn gekozen. De rijping vindt voor 60% plaats in RVS tanks en 40% in gebruikte vaten voor 10 maanden. Daarna volgt de rijping op de fles gedurende 3 maanden.

Proefnotitie

De kleur van deze wijn is helder rood met tinten van violet. Deze wijn heeft een intense neus met geuren van rode en zwarte kers, kruiden en vanille. Volle smaak van cassis, kruiden en jam. De wijn heeft rijpe tannines en een lange afdronk met een hint van balsamico.

Wijn/spijs

Perfect in combinatie met gestoofde vleesgerechten en gekruide kazen.



PRODUCENT

Fantini Group

<p>Fantini Group is een jong bedrijf dat in een paar jaar, dankzij een beleid dat telkens op zoek is naar de hoogste kwaliteit en marketing, is uitgegroeid tot een de toonaangevende exportbedrijven in Zuid-Italië met een productie van bijna 13 miljoen flessen.</p>



INFO

Productnummer	5171/19	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Basilicata	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	7.5	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.3	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	8019873924315
		GTIN verpakking	8019873924322