

NOVELLO IGT CAMPANA BARONE



Mit einer speziellen Mazeration der Trauben in große Behälter und bei kontrollierter Temperatur erfolgt die Gärung ohne Luft. Nach der Mazeration werden die Trauben gepresst und für 2 - 3 Tage in einem Fass gelagert. Die Abfüllung muss spätestens innerhalb von 2 Monaten erfolgen um den sortentypischem Geschmack von Wildkirsche des Weines, die Farbe und den Bukett zu erhalten. Der Wein muss jung verkostet werden.



Merlot e Cabernet Cuvée



10 %



750 ml



16 - 18 °C



1 x 6