

Variedades

100% Dolcetto

Origen

Italia, Piemonte, Canelli

Suelo

arcillas y margas calcáreas

Vinificación

despalillado total, maceración de 15 días en un depósito de cemento de 50 hl, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

12 meses en depósito de hormigón

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: 30, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**BERA VITTORIO
SARVANET**BERA VITTORIO & FIGLI, Canelli

2020 25807 75 CL

NATURAL