

Garganuda Valpolicella Doc 2019



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Geologia Terreno: argilloso e calcareo su colline moreniche
Genere: Vino
Denominazione: Valpolicella
Tipologia: Rosso
Vitigno: 80% corvina 20% rondinella
Annata: 2019
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: 20 mg/l
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Vite
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Corvina e rondinella con fermentazione spontanea in acciaio, come piace ad Andrea Fiorini Carbognin. Valpolicella sensuale e imprevedibile, succosa e di grande bevibilità. Da consumarsi sempre, finchè ce n'è.