



Producteur : De Fermo

Couleur : Rosé

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 37.80 \$

Appellation : Vino da tavola

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Abruzzes

Nom du propriétaire : Stefano Papetti Ceroni

Encépagement : Montepulciano (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, macération de 2 heures dans la presse verticale (torchio), fermentation en cuve béton sur levures indigènes sans contrôle des températures ni ajout de sulfites

Élevage : 6 mois en cuve de béton de 20 hectolitres, mise en bouteille sans filtration, ni clarification, avec une dose minimale de sulfites
