ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

DAL FORNO ROMANO MONTE LODOLETTA 2015 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 16.5° 3L



3l

Fabricant
Dal Forno Romano

Titre alcoométrique
16.5 %

Processus de fabrication
Die Trauben der Sorten Oseleta, Corvina und Rondinella sind typisch für einen Amarone. Sie werden sorgfältig vinifiziert und anschliessend 36 Monate in Barrique-Fässern ausgebaut.

Température de dégustation
18 °C - 18 °C

1250.00
(y compris la TVA)