# SARAGAT CANNONAU DI SARDEGNA

**Druivenrassen/vinificatie**
100% Cannonau. De vergisting vindt plaats onder gecontroleerde temperatuur bij 26 - 29 graden Celsius. Vervolgens volgt een korte opslag in RVS.

**Proefnotitie**
Robijnrode kleur. Intens aroma van rijp, rood fruit zoals kersen en bramen. Tonen van viooltjes en gedroogde bloemen.

**Wijn/spijs**
Past goed bij een groentelasagne, lamskotelet en zelfs een lekker stuk hertenbiefstuk.

## PRODUCENT

**Fantini Group**

Fantini Group is een jong bedrijf dat in een paar jaar, dankzij een beleid dat telkens op zoek is naar de hoogste kwaliteit en marketing, is uitgegroeid tot een de toonaangevende exportbedrijven in Zuid-Italië met een productie van bijna 13 miljoen flessen.

Info logo

## INFO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Productnummer | 5488/21 | Ei allergenen | Nee |
| Land | Italië | Melk allergenen | Nee |
| Gebied | Sardinië | Sulfiet allergenen | Ja |
| Kleur | Rood | Gluten allergenen | Nee |
| Alcohol | 13.5 | Gedistilleerd | Nee |
| Restsuiker | 9 | Biologisch | Nee |
| Zuurgraad | 6 | Type sluiting | Kurk |
| PH Waarde | 0 | Aantal per verpakking | 6 |
| Inhoud | 0.75 | GTIN product | 8051380420034 |
| | | GTIN verpakking | 8051380420041 |