

Cagliari D.O.C.

GIRÒ

Cagliari Doc



Il vino è prodotto in cantine private, in cui si effettuano le operazioni di vinificazione e invecchiamento. L'etichetta indica l'anno di produzione e l'anno di imbottigliamento. Il vino è conservato in cantine a temperatura controllata di 14°C.



Caratteristiche

GIRÒ

terreno: 120m

clima:

raccolto: 10/10/300g/l

Wine making: 22/24°C 15/6/10

vinification: 225/24/4

bottling:

analysis data: 14.50/15.50vol. 5g/l 50

organoleptic:

pairing:

serving temperature: 14°C

format: 37,5 cL

□□□□: