Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO

Passito Bianco Veneto

Diesen Wein erhält man nach dem Keltern von Garganega-, Trebbiano di Soave-, Cortese- und Malvasia-Trauben, die bis März einer Trocknung unterzogen werden. Die Gärung erfolgt auf dem Trester und dann kommt der Wein für drei Monate in Barrique-Fässer. Es ist ein ausgezeichneter Dessertwein.

FLASCHENTYP: Borgognotta klein 0,50 l

Azienda Agricola Boscaini Carlo
Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - info@boscainicarlo.it