

## קנטינה דה נגרר אפסימנטו

**Appassimento Rosso Veneto**  
**IGT אזור גידול:** ורונה זן  
**ענבים:** קורבינה, קורבינונה,  
רונדינלה **התיישנות בחביות:** מספר  
חודשים **תהליך יצור:** בציר ידני וייבוש  
אשכולות הענבים במשך 60 יום. תסיסה  
והשריה במכלי נירוסטה מבוקרי  
טמפרטורה ולאחר מכן התיישנות בת  
מספר חודשים בחביות עץ. **על היין:** בעל  
גוון אדום בוהק וניחוחות של דובדבן  
בשל ותבלינים. ליין גוף מלא ועשיר,  
מרקם רך וסיומת ארוכה עם רמזים  
לתבלינים אקזוטיים ברקע.



## תכונות המוצר

איטליה	ארץ:
קורבינה, רונדינלה, קורבינונה	זן ענבים:
קנטינה דה נגרר	יקב:
לא כשר	כשרות:
חצי יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין אדום	סוג יין: