



## Giovanni Allegrini Recioto della Valpolicella Classico

Alkoholprosent: 14,00% | 50 cl

**Årgang:**

**Råstoff:**

**Metode:**

Druene er hentet fra sørøst-vendte vinmarker i Valpolicella Classico, beliggende 180-280 m.o.h. Druerankene har en snittalder på mer enn 30 år. Vinen er i likhet med Amarone laget på tørkede druer, men forskjellen ligger i at gjæringen for Recioto avsluttes tidligere for å beholde restsødme i vinen. Denne vinen bærer navnet til grunnleggeren av Allegrini Estates; Giovanni Allegrini. Karaketeristikk: Dyp lilla farge. Sødmefull og elegant aroma med fremtredende elementer av syltede kirsebær, tørket frukt og sjokolade. Svært rik og konsentrert vin med god syre og silkemyk tanninstruktur. Lagring: 14 måneder på franske barriques.

Varenummer: 5506502 | EPD-nummer: 1989326 | GTIN: 0801582200062

**PRODUSENT:**

sol

**VAREMERKE:**

Maison Brillet

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

[www.sol.mo](http://www.sol.mo)

**318 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Maison Brillet**

## Ingredienser

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter	●	
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	5506502
EPD-nummer	1989326
GTIN	08015822000062
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2018
Oppdatert dato	26.02.2018

## Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>