MAURO MOLINO VIGNA CONCA 2021 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



75cl

Fabricant
Mauro Molino

Titre alcoométrique
14.5 %

Cépage
Nebbiolo

Processus de fabrication
Les raisins du Mauro Molino Vigna Conca 2021 Barolo DOCG proviennent du vignoble éponyme à La Morra, une colline en amphithéâtre orientée sud-est. Après une récolte manuelle, la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, suivie d'une fermentation malolactique et d'un élevage en fûts de chêne français pendant au moins 18 mois.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2040

Prix
Decanter , 90 Points
Jancis Robinson , 17.5 Points

89.00
(y compris la TVA)