

CASTELLO LUIGI BIANCO 2022 TICINO DOC 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Castello Luigi

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Cabernet Sauvignon , Cabernet franc , Merlot

Processus de fabrication

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour le Rosse del Ticino. Le merlot est complété par du cabernet sauvignon et du cabernet franc. Une partie des raisins est séchée. Il est macéré dans de grands fûts de bois, puis élevé pendant 12 mois en barriques (dont 2/3 neuves) et encore un an en bouteille.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2055

169.00

(y compris la TVA)