

RIVA DEI FRATI ROSE EXTRA DRY PROSECCO DOC 11.5° 75CL



75cl

Fabricant

Riva dei Frati

Titre alcoométrique

11.5 %

Cépage

Glera , Pinot Nero

Processus de fabrication

Le Riva dei Frati Prosecco DOC Rose extra dry a été vinifié à partir des cépages Glera à 85-90% et Pinot Nero à 10-15%. La fermentation a eu lieu en autoclave selon la méthode Martinotti. La production du prosecco a duré au moins 60 jours.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 10.80

(y compris la TVA)