ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

VIETTI CEREQUIO 2018 BAROLO DOCG 14.5° 75CL



75cl

Fabricant
Vietti

Titre alcoométrique
14.5 %

Cépage
Nebbiolo

Processus de fabrication
Les raisins nebbiolo pour le Barolo DOCG Cerequio de Vietti ont été vendangés à la main et ensuite entièrement égrappés. Ensuite, une courte macération à froid a eu lieu dans une cuve de fermentation en acier inoxydable, après quoi la fermentation alcoolique a duré trois semaines avec des remontages réguliers du moût. La fermentation malolactique qui s'en est suivie a eu lieu en barriques d'occasion, après quoi le vin a été élevé pendant environ 32 mois en grands fûts de bois et, dans une moindre mesure, en barriques. Le Barolo DOCG Cerequio a été mis en bouteille sans être filtré.

A boire jusqu'au
2038

Prix
Robert Parker , 96 Points

185.00
(y compris la TVA)