

SALCHETO RISERVA 2018 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG BIO 14° 75CL



75cl

Fabricant

Salcheto

Titre alcoométrique

14 %

Processus de fabrication

Vinifié selon la méthode traditionnelle Governo Toscano. Les raisins sangiovese-prugnolo-gentile sont séchés après la vendange. Le vin est ensuite élevé 24 mois en petits et grands fûts et enfin conservé douze mois en bouteille.

A boire jusqu'au

2027

Prix

Falstaff , 93 Points

actuel 39.50

(y compris la TVA)