

SALCHETO SALCO 2018 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Salcheto

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Prugnolo Gentile

Processus de fabrication

Auf die klassische Fermentation folgt die insgesamt 24 Monate dauernde Reifung in 30 % kleinen Eichenfässer und 70 % in Tonneaux. Anschliessend reift der Salco noch mindestens 48 weitere Monate in der Flasche.

Prix

Antonio Galloni , 93 Points

James Suckling , 92 Points

Wine Enthusiast , 92 Points

59.00

(y compris la TVA)