

COLLEMASSARI GRÒTTOLO ROSATO

2022 MONTECUCCO DOC BIO 14°

75CL



75cl

Fabricant

ColleMassari

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Cabernet Sauvignon , Ciliegiole , Sangiovese

Processus de fabrication

Die Trauben werden sofort nach der Lese abgebeert, ebenso wird der Most gleich von den Schalen getrennt. Die Vinifizierung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Er verbleibt drei Monate in diesen Tanks, wo er natürlich geklärt wird. Danach schließt sich eine 2-monatige Flaschenreifung an.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

9.00

(y compris la TVA)