

RUGGERI VECCHIE VITI BRUT 2022

VALDOBBIADENE PROSECCO

SUPERIORE DOCG 12° 75CL



75cl

Fabricant

Ruggeri

Titre alcoométrique

12 %

Processus de fabrication

Der Wein aus der ersten Fermentation wird auf der Hefe bis in den Frühling gelagert und dann in den Druckbehälter geleitet. Die Zweitgärung erfolgt langsam und sorgfältig, der Wein bleibt mit der Hefe bis einige Tage vor der Abfüllung Ende Juni in Kontakt.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 34.00

(y compris la TVA)