

RUGGERI GIALL'ORO EXTRA DRY VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 11° 75CL



75cl

Fabricant

Ruggeri

Titre alcoométrique

11 %

Cépage

Glera

Processus de fabrication

Le Ruggeri Prosecco naît de l'interaction entre tradition et techniques modernes de cave. Les raisins Glera sont récoltés à la main en septembre, contrôlés en température et fermentés de manière particulièrement douce. Une seconde fermentation lente dans de grands cuves fermées confère au vin sa fine élégance et sa fraîcheur vivante. De la vigne à la mise en bouteille, l'expérience de la famille Bisol façonne chaque étape et garantit constamment la plus haute qualité.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Falstaff , 92 Points

Wine Enthusiast , 88 - Advance Buying Guide Points

18.50

(y compris la TVA)