

GRATTAMACCO 2022 BOLGHERI SUPERIORE DOC BIO 14.5° 1.5L



1.5l

Fabricant

Grattamacco

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Cabernet Sauvignon , Merlot , Sangiovese

Processus de fabrication

Le processus de fabrication commence par la récolte soignée et manuelle des raisins dans un amphithéâtre au climat favorable, suivie d'une fermentation douce dans des fûts de chêne ouverts, qui met en valeur la diversité naturelle des cépages. Après une période de maturation de 18 mois en barriques, un vin se crée, marqué par une complexité harmonieuse et une fraîcheur saisissante.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2045

Prix

Robert Parker , 96 Points

Wine Spectator , 96 Points

Falstaff , 96 Points

Gambero Rosso , 3 Points

224.00

(y compris la TVA)