

# RICASOLI BROLIO 2022 CHIANTI CLASSICO DOCG 13.5° 37.5CL



**37.5cl**

**Fabricant**

Ricasoli

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**Cépage**

Colorino , Sangiovese

**Processus de fabrication**

Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 24 °C bis 27 °C. Die Schalenmazeration dauerte 14-16 Tage. Neun Monate in Tonneaux.

**A boire jusqu'au**

2025

**15.50**

(y compris la TVA)