

# SALCHETO SALCO 2018 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG BIO 13.5° 1.5L



**1.5l**

**Fabricant**

Salcheto

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**Cépage**

Prugnolo Gentile

**Processus de fabrication**

Klassische Fermentierung. Insgesamt 24 Monate, 30 % Eichenfässer, 70 % Tonneaux-gereift. Anschliessend noch mindestens 48 Monate in der Flasche.

**A boire jusqu'au**

2035

**Prix**

**Wine Enthusiast , 92 Points**

**Antonio Galloni , 93 Points**

**James Suckling , 92 Points**

**122.00**

(y compris la TVA)