

COLLEMASSARI GRÓTTOLO ROSATO 2024 MONTECUCCO DOC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

ColleMassari

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Grenache blanc , Marsanne , Rousanne , Viognier

Processus de fabrication

Die Trauben werden sofort nach der Lese abgebeert, ebenso wird der Most gleich von den Schalen getrennt. Die Vinifizierung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Er verbleibt drei Monate in diesen Tanks, wo er natürlich geklärt wird. Danach schließt sich eine 2-monatige Flaschenreifung an.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

17.80

(y compris la TVA)