

# 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

**15.20**

(y compris la TVA)