

FASOLI LA CORTE DEL POZZO 2023 VALPOLICELLA RIPASSO DOC BIO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Fasoli

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Corvina , Rondinella

Processus de fabrication

Fin février, le vin subit une seconde fermentation sur les marcs d'Amarone pendant environ 15 jours, avec l'ajout de raisins séchés pour plus de complexité. L'élevage se poursuit en fûts de chêne durant 16 à 24 mois, puis en bouteille pendant 6 mois.

Température de dégustation

15 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2033

18.50

(y compris la TVA)