

RUGGERI BRUT VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG 11.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ruggeri

Titre alcoométrique

11.5 %

Processus de fabrication

Le Prosecco DOCG Valdobb. Superiore di Cartizze brut de Ruggeri a été élaboré à partir du cépage Glera, fermenté en cuve, qui pousse sur les meilleurs coteaux, les plus hauts et les plus pentus de Valdobbiadene. Seuls les meilleurs raisins, sans défaut, ont été utilisés pour ce prosecco.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

Falstaff , 94 Points

Wine Spectator , 90 Points

James Suckling , 90 Points

Wine Enthusiast , 91 Points

actuel 34.00

(y compris la TVA)