

FASOLI LA CORTE DEL POZZO BRUT PROSECCO DOC BIO 12° 75CL



75cl

Fabricant

Fasoli

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Glera

Processus de fabrication

Après l'égrappage, les raisins sont délicatement pressés et le moût fermente dans des cuves en acier inoxydable. dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 12-15° C, pendant 10 à 12 jours. Grâce aux vendanges précoces, le moût dispose l'acidité nécessaire pour conserver la fraîcheur pendant la la deuxième phase de la fermentation, qui se déroule en autoclave qui se déroule en autoclave pendant 3 à 4 mois.

Prix

Wine Enthusiast , 86 Points

19.00

(y compris la TVA)