

RUGGERI BRUT 2025 VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG 11.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ruggeri

Titre alcoométrique

11.5 %

Cépage

Glera

Processus de fabrication

Les raisins, vendangés en septembre, sont vinifiés sans contact avec les peaux à une température contrôlée de 16 °C. La seconde fermentation se déroule lentement en grandes cuves closes à 14-15 °C, préservant la finesse des bulles et la fraîcheur du fruit.

Température de dégustation

5 °C - 7 °C

A boire jusqu'au

2028

Prix

Wine Spectator , 90 Points

Falstaff , 94 Points

James Suckling , 90 Points

Wine Enthusiast , 91 Points

34.00

(y compris la TVA)