

# LISINI 2020 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Lisini

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Sangiovese

**Processus de fabrication**

Bis zu 26 Tage dauernde Fermentation im Stahltank bei einer kontrollierter Temperatur von 24 - 26 Grad und täglicher Batonnage von Hand. Für die malolaktische Gärung wurde der Most mit leichtem Druck in Fässer umgepumpt. Anschliessende physikalische Klärung ohne Filtration. Die Ausbauzeit betrug 42 Monate in 20 bis 50 hl fassenden Fässern aus slawonischer Eiche mit anschliessender Flaschenreifung während 6 bis 8 Monaten.

**A boire jusqu'au**

2045

**62.00**

(y compris la TVA)