

RUGGERI GIALLO'ORO EXTRA DRY VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 11° 37.5CL



37.5cl

Fabricant

Ruggeri

Titre alcoométrique

11 %

Cépage

Glera

Processus de fabrication

Nach der klassischen Methodo Martinotti, besser bekannt als Tankgärverfahren. Die Trauben werden für den Grundwein bei 16 Grad mazeriert und anschliessender alkoholischer Gärung bei 14 - 15 Grad.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2025

Prix

Falstaff , 92 Points

Wine Enthusiast , 88 - Advance Buying Guide Points

11.40

(y compris la TVA)