

RUGGERI AR GEO BRUT PROSECCO DOC 11° 75CL



75cl

Fabricant

Ruggeri

Titre alcoométrique

11 %

Cépage

Glera

Processus de fabrication

Les vendanges pour le Prosecco Argeo ont lieu en septembre. La première fermentation se fait sans les peaux, à température contrôlée, pendant 8 jours. La deuxième fermentation est ensuite effectuée lentement dans de grands fûts fermés à 14-15°C.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

Prix

James Suckling , 90 Points

Falstaff , 92 Points

International Wine & Spirits Competition , 90 - Silver Points

Wine Enthusiast , 88 - "Best Buy" Points

13.80

(y compris la TVA)