

LE CHIUSE ROSSO DI MONTALCINO

2022 ROSSO DI MONTALCINO DOC

BIO 14° 75CL



75cl

Fabricant

Le Chiuse

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Sangiovese

Processus de fabrication

Klassische Fermentation mit Maischegärung bei 29 Grad während 19 Tagen. Während der Fermentation wurde der Most stetig von unten nach oben bewegt, um Farbe, Körper und Struktur zu erhalten und zu intensivieren. Nach der Fermentation wurde der Wein in 20- bis 30-Hektoliter-Fässer aus slawonischer und französischer Eiche umgepumpt, in der er die malolaktische Gärung durchlief und anschliessend während zwölf Monaten weiterreifte.

A boire jusqu'au

2028

28.30

(y compris la TVA)