

VIETTI PERBACCO NEBBIOLO 2023 LANGHE DOC 14° 75CL



75cl

Fabricant

Vietti

Titre alcoométrique

14 %

Cépage

Nebbiolo

Processus de fabrication

Le processus de fabrication du Vietti Perbacco Nebbiolo combine l'artisanat traditionnel et les technologies modernes : après une sélection minutieuse des raisins, la fermentation alcoolique se déroule sur une période de 3 à 4 semaines, suivie de la fermentation malolactique en cuves en acier inoxydable et/ou en barriques. Le vieillissement ultérieur en bois pendant 18 à 20 mois permet le développement d'un profil de goût complexe et harmonieux.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2033

Prix

Robert Parker , 93 Points

26.00

(y compris la TVA)