RUGGERI GIALL'ORO EXTRA DRY VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 11° 75CL

75cl

Marke
Ruggeri

Alkoholgehalt
11 %

Herstellungsprozess
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.

Temperatur
8 °C - 10 °C

Trinkreife
2025

Auszeichnungen
Falstaff , 92 Punkte
Wine Enthusiast , 88 - Advance Buying Guide Punkte

HIT 16.50
(inkl. MwSt.)