GRATTAMACCO 2022 BOLGHERI SUPERIORE DOC BIO 14.5° 1.5L



1.5l

Fabricant
Grattamacco

Titre alcoométrique
14.5 %

Cépage
Cabernet Sauvignon , Merlot , Sangiovese

Processus de fabrication
Le processus de fabrication commence par la récolte soigneuse et manuelle des raisins dans un amphithéâtre au climat favorable, suivie d'une fermentation douce dans des fûts de chêne ouverts, qui met en valeur la diversité naturelle des cépages. Après une période de maturation de 18 mois en barriques, un vin se crée, marqué par une complexité harmonieuse et une fraîcheur saisissante.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2045

Prix
Robert Parker , 96 Points
Wine Spectator , 96 Points
Falstaff , 96 Points
Gambero Rosso , 3 Points

224.00
(y compris la TVA)