ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LE CHIUSE ROSSO DI MONTALCINO 2021 ROSSO DI MONTALCINO DOC BIO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant
Le Chiuse

Titre alcoométrique
14.5 %

Cépage
Sangiovese

Processus de fabrication
Fermentation classique avec macération à 29 degrés pendant 19 jours. Lors de la première semaine de fermentation, le moût est constamment remonté de bas en haut afin d'obtenir de la couleur, du corps et de la structure. Après la fermentation, élevage dans des fûts de 20 à 30 hectolitres en chêne slavon et français, fermentation malolactique, affinage en fûts de douze ans.

A boire jusqu'au
2028

28.30
(y compris la TVA)