ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

BAVA LIBERA 2021 BARBERA D'ASTI DOCG 13.5° 75CL



75cl

Fabricant
Bava

Titre alcoométrique
13.5 %

Cépage
Barbera

Processus de fabrication
La fermentation a lieu dans des cuves en acier. Avant d'être libéré, le Libera est affiné en bouteille. La fermentation avec macération dure 10 jours à température contrôlée. Après cette première fermentation, le soutirage a lieu, suivi d'une deuxième fermentation malolactique complète.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2030

20.00
(y compris la TVA)