ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

FASOLI LA CORTE DEL POZZO BRUT PROSECCO DOC BIO 12° 75CL



75cl

Fabricant
Fasoli

Titre alcoométrique
12 %

Cépage
Glera

Processus de fabrication
Après l'égrappage, les raisins sont délicatement pressés et le moût fermente dans des cuves en acier inoxydable. dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 12-15° C, pendant 10 à 12 jours. Grâce aux vendanges précoces, le moût dispose l'acidité nécessaire pour conserver la fraîcheur pendant la la deuxième phase de la fermentation, qui se déroule en autoclavequi se déroule en autoclave pendant 3 à 4 mois.

Prix
Wine Enthusiast , 86 Points

19.00
(y compris la TVA)