ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

RUGGERI ARGEO BRUT PROSECCO DOC 11° 75CL



75cl

Fabricant
Ruggeri

Titre alcoométrique
11 %

Cépage
Glera

Processus de fabrication
Les vendanges pour le Prosecco Argeo ont lieu en septembre. La première fermentation se fait sans les peaux, à température contrôlée, pendant 8 jours. La deuxième fermentation est ensuite effectuée lentement dans de grands fûts fermés à 14-15°C.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

Prix
James Suckling , 90 Points
Falstaff , 92 Points
International Wine & Spirits Competition , 90 - Silver Points
Wine Enthusiast , 88 - "Best Buy" Points

13.80
(y compris la TVA)