ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LE CHIUSE ROSSO DI MONTALCINO 2022 ROSSO DI MONTALCINO DOC BIO 14° 75CL



75cl

Fabricant
Le Chiuse

Titre alcoométrique
14 %

Cépage
Sangiovese

Processus de fabrication
Klassische Fermentation mit Maischegärung bei 29 Grad während 19 Tagen. Während der Fermentation wurde der Most stetig von unten nach oben bewegt, um Farbe, Körper und Struktur zu erhalten und zu intensivieren. Nach der Fermentation wurde der Wein in 20- bis 30-Hektoliter-Fässer aus slawonischer und französischer Eiche umgepumpt, in der er die malolaktische Gärung durchlief und anschliessend während zwölf Monaten weiterreifte.

A boire jusqu'au
2028

28.30
(y compris la TVA)