ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

VIETTI PERBACCO NEBBIOLO 2023 LANGHE DOC 14° 75CL



75cl

Fabricant
Vietti

Titre alcoométrique
14 %

Cépage
Nebbiolo

Processus de fabrication
Le processus de fabrication du Vietti Perbacco Nebbiolo combine l'artisanat traditionnel et les technologies modernes : après une sélection minutieuse des raisins, la fermentation alcoolique se déroule sur une période de 3 à 4 semaines, suivie de la fermentation malolactique en cuves en acier inoxydable et/ou en barriques. Le vieillissement ultérieur en bois pendant 18 à 20 mois permet le développement d'un profil de goût complexe et harmonieux.

Température de dégustation
16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2033

Prix
Robert Parker , 93 Points

26.00
(y compris la TVA)