

Variedades

100% Procanico

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico

Vinificación

vendimia seleccionada (plantas con 3 racimos máximo y de granos pequeños), despalillado total, maceración de 3 meses y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un fudre tronco-conico de roble frances

Crianza

24 meses en barricas de roble de 500 l, más 3 años en botella

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



LE COSTE PAINO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2018 29522 75 CL

2017 29522 75 CL

NATURAL