

Variedades

Cabernet franc (60%), Sangiovese (15%), más 4 variedades
locales olvidadas

Origen

Italia, Toscana, Grosseto, Roccatederighi, Grosseto

Suelo

muy calcáreo, entre 200 m 600 m de altitud

Vinificación

maceración y fermentación alcohólica en depósito de acero
inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

16 meses en depósitos de madera y cemento, más 12 meses en
botellas

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,61, SO2: 33, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



AMPELEIA AMPELEIA

AMPELEIA, Grosseto, Roccatederighi

2013 33201 75 CL

2012 33201 75 CL