

Variedades

Sangiovese, Ciliegiolo y Merlot

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico

Vinificación

maceración de 8 días, 1ª fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, 2ª fermentación en botella con añadido de mosto fresco

Crianza

12 meses en botella con sus lías finas

Características

Tinto, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**LE COSTE PIZZICANTE
ROSSO**LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2020 29517 75 CL

NATURAL