

Variedades

100% Nerello Mascalese de viñedos de 80 a 100 años

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico, a 850 m de altura

Vinificación

despalillado manual, maceración de 6 semanas en un Qvevri georgiano, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en fudres usados de roble con sus lías finas

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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



VINO DI ANNA QVEVRI DON ALFIO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2020 45805 75 CL