

Variedades

mayoritariamente Nerello Mascalese con un toque de Nerello
Cappuccio

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico

Vinificación

vendimia manual, despalillado a mano, fermentación alcohólica
espontánea con levaduras autóctonas en un qvevri de 1.200 hl
sin control de temperatura, qvevri sellado bajo tierra,
maceración de 4 semanas, fermentación maloláctica, prensado

Crianza

12 meses en una bodega de castaño, embotellado sin filtrar ni
clarificar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



VINO DI ANNA QVEVRI RAMPANTE

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2024 45814 75 CL

*De un vibrante color carmesí con matices
púrpura, este vino presenta atractivos
aromas y sabores a ciruelas y cerezas
maduras con sutiles notas florales. En boca
es complejo, con una fina acidez, taninos
austeros y etéreos, y un largo final mineral
con toques de regaliz y anís.*

NATURAL