

Variedades

Frappato (70%) y Nero d'Avola (30%)

Origen

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Suelo

arcillo-calcáreo a 280 m de altitud

Vinificaciónmaceración de 15 días con sus pieles, fermentación alcohólica
con levaduras autóctonas**Crianza**

6 meses en DAI, más 1 mes en botella, embotellado sin filtrar

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,69 %, Ph: 3,40, SO2: 36, Azúcar residual: 1,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



OCCHIPINTI SP68 TINTO

ARIANNA OCCHIPINTI, Ragusa, Vittoria

2025 29001 75 CL

2024 29001 75 CL

2024 29001 MAGNUM

2023 29001 MAGNUM