

**VEN A VERNOS:**

Santa Anna 101 D,  
08290 Cerdanyola

**CONTÁCTANOS:**

T (+34)932 65 10 96  
web@cuvee3000.com

**VISITA NUESTRA WEB:**

<https://cuvee3000.com/>

**Variedades**

100% Frappato Di Vittoria

**Origen**

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

maceración durante 50 días con sus pieles, fermentación  
alcohólica con levaduras autóctonas

**Crianza**

14 meses en tinas de 25 hl de madera eslovena, más 2 meses  
en botella, sin filtrar

**Características**

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,31, SO2: 49, Azúcar residual: 1 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## OCCHIPINTI IL FRAPPATO

ARIANNA OCCHIPINTI, Ragusa, Vittoria

2024 29003 75 CL  
2024 29003 MAGNUM