

Variedades

Nerello Mascalese (90%) y otras variedades autóctonas

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Randazzo

Suelo

piedras volcánicas sacadas de una cantera por un río de lava en el 1614, a 850 m de altitud

Vinificación

maceración pelicular de 15 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin control de temperatura

Crianza

16 meses en fudres de roble esloveno de 7,5 hl

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**EDUARDO TORRES
PIRRERA**EDUARDO TORRES ACOSTA, Etna, Randazzo

2022 38402 75 CL