

Variedades

Nerello Mascalese (90%) y otras variedades autóctonas (10%)
de todas sus viñas debido al sufrimiento del mildiu, edad media
más de de 50 años

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Randazzo

Suelo

arenas finas procedentes de cenizas volcánicas de diferentes
erupciones volcánicas a 550-1.070 m de altitud

Vinificación

maceración pelicular de 7 días, fermentación alcohólica con
levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin control de
temperatura

Crianza

18 meses en depósitos de hormigón y una barrica grande

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



EDUARDO TORRES VERSANTE NORD TINTO

EDUARDO TORRES ACOSTA, Etna, Randazzo

2024 38401 75 CL

2023 38401 75 CL

2022 38401 75 CL