

Variedades

Cabernet franc (60%), Sangiovese (15%), más 4 variedades locales olvidadas

Origen

Italia, Toscana, Grosseto, Roccatederighi, Grosseto

Suelo

muy calcáreo, entre 200 m 600 m de altitud

Vinificación

maceración y fermentación alcohólica en DAI con levaduras autóctonas

Crianza

16 meses en depósitos de madera y cemento, más 12 meses en botellas

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,8 %, Ph: 3,61, SO₂: 33 mg/l, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



AMPELEIA AMPELEIA

AMPELEIA, Grosseto, Roccatederighi

2013	33201	75 CL
2012	33201	75 CL