

Variedades

Nerello Mascalese con un pequeño porcentaje de Garnacha
tinta y Nerello Capuccio

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico, a 800-840 m de altitud

Vinificación

despalillado a mano al 70%, maceración de 14 días en un fudre
usado de 30 hl, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas, fermentación maloláctica

Crianza

7 meses con sus lías finas

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



VINO DI ANNA JEUDI 15 ROSSO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2023 45804 75 CL

2022 45804 75 CL