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% Grecanico de viñedos de 80 años

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico (basalto arenoso de color gris oscuro/negro con roca volcánica y tefra en cada viñedo), a 800-1100 m de altitud en la cara norte y noroeste del monte Etna

Vinificación

vendimia manual, 80 % de la uva macerada durante 6 días, pisado suavemente con los pies, remontado varias veces antes del prensado en una prensa vertical, fermentación alcohólica en "wine globes" (damajuanas) de 110 y 220 l y una barrica de 10 hl que se llena con un pequeño porcentaje de otras variedades, principalmente Carricante, fermentación maloláctica espontánea

Crianza

8 meses con sus lías finas, embotellado filtrar ni clarificar

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,36, SO2: 25, Azúcar residual: 1,17 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



VINO DI ANNA BIANCO G

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2024 45803 75 CL

De color amarillo dorado medio, este vino presenta atractivos aromas a cítricos, melocotón amarillo, acacia y caléndula. En boca es seco y sabroso, con notas de pomelo y pera, y un toque de mango y piña. Su textura en el paladar medio se equilibra con una acidez firme y un final mineral, cristalino y casi salino.