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 % Nerello Mascalese de viñas de 60 y 90 años

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico, a 850-900 m de altitud, en los parajes Filici y Montelaguardia en dos contradas en la cara norte del monte Etna

Vinificación

despalillado a mano, maceración de 6 meses en un Qvevri georgiano de 900 l y una cubeta de plástico Mastellone, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas sin control de temperatura, qvevris sellados, fermentación maloláctica espontánea

Crianza

6 meses en qvevri, prensado, 6 meses en barrica de castaño con sus lías, embotellado sin filtrar ni clarificar

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,72, SO2: 10, Azúcar residual: 0,43 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



VINO DI ANNA QVEVRI ROSSO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2024 45807 75 CL

De color rojo carmesí con un ligero matiz púrpura, este vino presenta atractivos aromas y sabores a cerezas negras, fresas silvestres, pimienta roja, cardamomo y especias variadas. Es de cuerpo medio, con una textura compleja en boca, taninos finos y elegantes y un final mineral.