

Variedades

Nerello Mascalese (90%) y Grecanico de viñedos de 100-120 años

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico en las laderas septentrionales del monte Etna, 700 m de altitud, cultivo ecológico

Vinificación

fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con 50% racimo entero en depósito abierto durante 36 h, seguido de prensado a fudre usado de 20 hl, se añade un 10% de Grecanico de viñas viejas macerado 5 días con sus pieles, fermentación maloláctica completa

Crianza

6-8 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable, sin clarificar ni filtrar

Características

Rosado, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,44, SO2: 18, Azúcar residual: 0,24 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



VINO DI ANNA JEUDI 15 ROSATO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2024 45811 75 CL

De color rosado/anaranjado, este vino presenta atractivos aromas de granada, pequeñas ciruelas amarillas y un sutil toque de delicia turca. El paladar, vibrante y seco, muestra una acidez crujiente, jugosos sabores de cereza roja y un trasfondo mineral y calcáreo.