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
Nerello Mascalese (90%), Carricante (5%) con otras variedades en complantación (Nerello Cappuccio, Grecanico, Minnella Bianca) de viñas de gran altitud de varios viñedos

Origen
Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo
volcánico

Vinificación
40% de los racimos se depositan en el fondo de las cubas de piedra volcánica de Palmento y, posteriormente, el 60% de la uva se despalilla a mano en la parte superior, la fermentación comienza espontánea y las uvas maceran durante 4 o 5 días, con pisadas o bazuqueos diarios, el mosto en fermentación se prensa y continua fermentando en qvevri, grandes barricas de roble (20 hl), barricas de castaño (11 hl) y un depósito de acero inoxidable hasta sequedad, fermentación maloláctica espontánea, ensamblaje en febrero

Crianza
8 meses en depósitos de acero inoxidable y fudres grandes de roble

Características
Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,75, SO2: 18, Azúcar residual: 0,42 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



VINO DI ANNA PALMENTO TINTO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2025 45812 75 CL
2024 45812 75 CL

De color carmesí vibrante y atractivos aromas a cereza roja y fresa silvestre, este vino es jugoso y sabroso, repleto de frutos rojos y notas florales. Presenta un excelente equilibrio entre acidez natural, cuerpo en boca y alcohol, una fina estructura tánica y matices minerales, propios de los suelos volcánicos.