

Variedades

Nero d'Avola (60%) y Frappato di Vittoria (40%) de viñas de edad media de 45 años

Origen

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Suelo

arcillo-calcáreo (tierras rojas, consistencia media, de arenas sub-apeninas, de origen plioceno y de naturaleza calcárea, intercaladas con arena silíceo y arcilla), 230 m de altitud, viñedo en Guyot, 5.000 cepas por hectárea

Vinificación

fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con sus pieles en depósito de hormigón

Crianza

en botas de roble esloveno y luego en botella

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,3 %, SO2: 41, Azúcar residual: 0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



COS VITTORIA DELLA BASTONACA NERO D'AVOLA E FRAPPATO

AZIENDA AGRICOLA COS, Ragusa, Vittoria

2020 47313 75 CL

2019 47313 75 CL

2019 47313 MAGNUM