

Variedades

Nerello Mascalese (85%), Nerello Cappucci (5%), Garnacha negra (5%) y otras variedades autóctonas como Carricante, Grecanico y Catarratto (5%)

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en cuencas de piedra dentro de su Palmento (una histórica instalación de elaboración de vino siciliano), qvevri y depósito de madera con tapa abierta de 30 hl

Crianza

en depósitos grandes de roble y castaño, y también en depósitos de acero inoxidable, ningún aditivo durante el proceso de la elaboración, embotellado con una cantidad pequeña de SO2 para garantizar la estabilidad del vino y facilitar su vertido por copa

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,65, SO2: 18, Azúcar residual: 0,43 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



VINO DI ANNA SFUSO DI ANNA TINTO

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2022 45813 75 CL

Vino tinto jugoso de cuerpo medio, cuyo nombre quiere decir "vino a granel de Anna", "desafía la idea de que el vino a granel suele ser de mala calidad y de que no se puede comprar un vino tinto orgánico del Etna de buena calidad a un precio competitivo." Frutal (cereza y ciruela) y especiado, también se beneficia de una mineralidad típica de la zona y sus suelos volcánicos que da profundidad al vino.