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/

VINO DI ANNA QVEVRI RAMPANTE

VINO DI ANNA, Etna, Solicchiata

2024 45814 75 CL

De un vibrante color carmesí con matices púrpura, este vino presenta atractivos aromas y sabores a ciruelas y cerezas maduras con sutiles notas florales. En boca es complejo, con una fina acidez, taninos austeros y etéreos, y un largo final mineral con toques de regaliz y anís.

NATURAL



Variedades

mayoritariamente Nerello Mascalese con un toque de Nerello Cappuccio

Origen

Italia, Sicilia, Etna, Solicchiata

Suelo

volcánico

Vinificación

vendimia manual, despalillado a mano, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en un qvevri de 1.200 hl sin control de temperatura, qvevri sellado bajo tierra, maceración de 4 semanas, fermentación maloláctica, prensado

Crianza

12 meses en una barrica de castaño, embotellado sin filitrar ni clarificar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€