

Variedades

Sangiovese (50%), Merlot (30%), Montepulciano (20%) de viñas de edad media de 30 años

Origen

Italia, Lazio, Viterbo, Gradoli

Suelo

volcánico, 300/350 m de altitud, orientación sureste, poda Guyot y cordón speronato, 3.000 cepas/ha, 6.000 kg/ha

Vinificación

100% despalillado, maceración con las pieles durante aproximadamente 7 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

5 meses en depósitos de acero inoxidable, 7 meses en botella

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LE COSTE LITROZZO TINTO

LE COSTE, Viterbo, Gradoli

2024 29502 1 L

NATURAL