

**Variedades**

100% Nero d'Avola de viñedos de 15 años

**Origen**

Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

**Suelo**

consistencia media, de arenas calcáreas

**Vinificación**

pasificación de 12 días sobre esteras de junco, maceración de 7 días con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

**Crianza**

16 meses en barricas de roble usadas, más 10 meses en botella

**Características**

Tinto, Biodinámica, Dulce, Aromático y fragante

**Propiedades**

Alcohol: 14,11 %, Ph: 3,05, SO2: 45 mg/l, Azúcar residual: 121 g/l



# OCCHIPINTI PASSO NERO

ARIANNA OCCHIPINTI, Ragusa, Vittoria

2017

29006

50 CL