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/

OCCHIPINTI SP68 TINTO

ARIANNA OCCHIPINTI, Ragusa, Vittoria

2025 29001 75 CL
2024 29001 75 CL
2024 29001 MAGNUM
2023 29001 MAGNUM



Variedades
Frappato (70%) y Nero d'Avola (30%)

Origen
Italia, Sicilia, Ragusa, Vittoria

Suelo
arcillo-calcáreo a 280 m de altitud

Vinificación
maceración de 15 días con sus pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza
6 meses en DAI, más 1 mes en botella, embotellado sin filtrar

Características
Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 12,69 %, Ph: 3,40, SO2: 36, Azúcar residual: 1,2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€