

Denominazione

Cortona DOC

Vitigni

Syrah 100%

Gradazione alcolica

15%

Formato

75 cl

Vinificazione

Uve diraspate e subiscono una pigiatura estremamente soffice, fermentazione alcolica con lieviti indigeni in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, con macerazione delle bucce di circa 3 settimane

Affinamento

13-24 mesi in legno

Filosofia produttiva

Lieviti indigeni, Artigianali, Biologici

Note aggiionali

Contiene solfiti , da agricoltura Italia o EU