

Denominazione

Cortona DOC

Vitigni

Syrah 100%

Gradazione alcolica

14.5%

Formato

75 cl

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura estremamente soffice, fermentazione alcolica con lieviti indigeni per circa 15 giorni a temperatura controllata con macerazione delle bucce di 4 settimane

Affinamento

Solo barrique

Filosofia produttiva

Lieviti indigeni, Artigianali, Biologici, Vignaioli Indipendenti

Note aggiuntive

Contiene solfiti