Denominazione

Cortona DOC

Vitigni

Syrah 100%

Gradazione alcolica

13.5%

Formato

75 cl

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura estremamente soffice, fermentazione alcolica con lieviti indigeni in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e macerazione delle bucce per circa 10 giorni

Affinamento

Senza uso di legno

Filosofia produttiva

Vignaioli Indipendenti, Lieviti indigeni, Biologici

Note addizionali

Contiene solfiti , da agricoltura Italia o EU