



Occhipinti SP68 tinto

Bodega: Cuvée 3000

Sicilia

Nero d'Avola y Frappato

Elaboración

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.

Nota de cata

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Afrutado y jugoso.

Formatos: 75cl

Graduación: 12,69%