



Occhipinti SP68 bianco

Bodega: Cuvée 3000

Sicilia

Albanello y Moscato de Alejandría

Elaboración

VINIFICACIÓN: maceración durante 10 días con las pieles, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. CRIANZA: 6 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas.

Nota de cata

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente.

Formatos: 75cl

Graduación: 13%