



Occhipinti Il Frappato

Bodega: Cuvée 3000

Sicilia

Frappato Di Vittoria 100%

Elaboración

VINIFICACIÓN: maceración durante 50 días con sus pieles. CRIANZA: 14 meses en tinajas de 25 hl de madera eslovena, más 2 meses en botella, sin filtrado.

Nota de cata

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado.

Formatos: 75cl

Graduación: 12,96%