

## Vino Rosso Urussu terre Siciliane Igp 2016 - Guei



Nazione: Italia  
Regione: Sicilia  
Geologia Terreno: Calcare e Argilla  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: 80% Nero D'Avola 20% antichi vitigni autoctoni  
Annata: 2016  
Età delle Vigne: 10-20 anni  
Tipo di impianto: Tendone  
Fermentazione: 6-8 giorni in vasche di cemento da 20q  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: in vasche di cemento  
SO2: Zero Solfiti Aggiunti  
Grado Alcolico: 13,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: -

Una volta diraspate le uve fermentano per 6-8 giorni in vasche di cemento da 20 quintali. Affinano poi in vasche di cemento più piccole fino all'imbottigliamento che avviene a Maggio. Lieviti indigeni, Zero solfiti aggiunti e nessuna filtrazione.

Una volta diraspate le uve fermentano per 6-8 giorni in vasche di cemento da 20 quintali. Affinano poi in vasche di cemento più piccole fino all'imbottigliamento che avviene a Maggio. Lieviti indigeni, Zero solfiti aggiunti e nessuna filtrazione.