

TERRE DI COSENZA DOP 1658 PASSITO



Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Vitigno: Greco bianco

Appassimento: naturale per 3-4 settimane

Vinificazione: fermentazione naturale in barrique di rovere senza aggiunta di lieviti selezionati

Affinamento: sui lieviti ed in barrique per 12 mesi Bottiglia da 500 m.l

FERROCINTO®

VINI E SPUMANTI DEL POLLINO