

# C I A N O

Pinot nero 100% - La fermentazione avviene spontaneamente in tini di legno aperti, dove l'uva è lasciata a contatto con le bucce per 15 giorni. Maturazione in botti grandi di rovere per un anno e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Nessuna chiarifica o filtrazione.

anno 2015

- alcol 12,6%
- acidità totale 7,07 g/l
- SO2 totale 14 mg/l

