



RESERVA Y CATA



Vino: Litrozzo bianco 2014.

Bodega: Azienda Agricola Le Coste, Gradoli, Lazio, Italia.

Variedades: Procanico, Malvasia, Roscetto, Romanesco y Petino.

Suelo: Volcánico.

Vinificación: Prensado directo con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin sulfitos añadidos.

Crianza: 8 meses en depósitos de hormigón

Alcohol: 10%



Vino: Litrozzo rosso 2014.

Bodega: Azienda Agricola Le Coste, Gradoli, Lazio, Italia.

Variedades: Sangiovese, Cliegiolo y Merlot.

Suelo: Volcánico.

Vinificación: Despalillado total, maceración 7-8 días con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón sin sulfitos añadidos.

Crianza: 8 meses en depósitos de hormigón

Alcohol: 10,5%