



**Etichetta:** Rosso Favonio 2022

**Produttore:** Soc. Agr. Terre del Favonio srl

**Classificazione:** Rosso IGP Terre Siciliane

**Zona di produzione:** Favignana

**Contrada:** Faraglioni

**Altimetria:** 0 mt s.l.m

**Varietà:** Frappato

**Età del vigneto:** 6 anni.

**Tipo di agricoltura:** naturale.

**Vendemmia:** raccolta manuale prima decade di agosto

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 5 giorni. Fermentazioni spontanee da lieviti indigeni. Nessun intervento sulle uve, nessuna aggiunta di solforosa e altri additivi chimici.

**Affinamento:** sulle fecce nobili per almeno 10 mesi. Affinato in tini d'acciaio, non meno di tre mesi in bottiglia.

**Grado alcolico:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Formato:** 75cl