



RAMUSA TENUTA FICUZZA

Ramusa nasce da vigneti di Pinot Nero coltivati in collina a 700 metri sul livello del mare, un vitigno delicato che, grazie alle forti escursioni termiche di Tenuta Ficuzza, sviluppa aromi complessi ed eleganti e un carattere distintivo unico. La raccolta, effettuata manualmente nella prima metà di settembre, preserva l'integrità delle uve.

La macerazione a freddo per 24 ore, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata e dall'affinamento sulle fecce fini per sei mesi, conferisce al vino freschezza, fragranza e armonia.

Vitigni: Pinot Nero 100%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

