

# Syrah Sole di Sesta Cottanera

Diraspatura e macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata di 28°C per circa 30 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 26-28°C con costanti rimontaggi e follature; la malolattica in botte di rovere.

[Read More](#)

**Price:** 16,50€

**Categories:** [Cottanera](#), [Vini Siciliani](#)

---