

rosé

CUVÉE

# AMARANTO 2022

IGP SALENTO ROSATO

CÉPAGE	primitivo & negroamaro
TERROIR	sols argilos-crayeux à 30m au dessus du niveau de la mer
MODE DE CULTURE	biologique mais pratiques biodynamique
VINIFICATION	égrappé / léger pressurage / macération de " saignée" de 12 heures / pressurage / fermentation naturelle en inox / remontages fréquents / non collé / non filtré / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	6 à 12 mois en inox



DEI AGRE

ARTISANE: MARTA CESI