

CUVÉE

rouge

# AMPHOREA BARBERA 2019

D.O.C. LANGHE BARBERA

CÉPAGE	barbera
TERROIR	vignes âgées de 19 ans sur des sols calcaires, tuffeau bleu & argiles / exposition sud-est
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	macération de 16 jours sur raisins égrappés en amphore / foulage au pied / fermentation naturelle en amphore / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en amphore



CASCINA CORTE

ARTISANS: SANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA