

CUVÉE

macération

BIANCO ANSONICA 2022

TOSCANA IGT

CÉPAGE	ansonica
TERROIR	vignes de 40 ans sur sols de limons
MODE DE CULTURE	pratiques biodynamiques et naturelles
VINIFICATION	grappes entières / macération de 6 heures / fermentation avec levures naturelles en vieux fûts d'accacia / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	7 mois en vieux fûts d'accacia



PODERE SANTA MARIA

ARTISAN.E.S : MARINO ET LUISA COLLEONI