CUVÉE

ARTIGLIO 2018

Élégante bulle orange en méthode traditionnelle de chez Cinque Campi. Des vignes centainaires de spergola et de muscat et la main de maître de Vanni Nizzoli confèrent à cette bulle profondeur et finesse avec une touche de gourmandise.

CÉPAGE 90% spergola & 10% muscat

TERROIR vignes de spergola de 120 ans et de muscat de 75 ans sur sols

sableux et argilo-limoneux

MODE DE CULTURE pratiques biodynamiques et naturelles, certifié biologique

VINIFICATION grappes entières / co-macération de 5 jours en cuve inox / doux

pressurage / 6 mois d'élevage en cuve inox / non filtré / non collé / ajout de moût du même millésime et de la même parcelle pour la refermentation en bouteille / dégorgé après 36 mois / aucun ajout

de soufre

VIEILLISSEMENT 36 mois sur lattes, dégorgé à la main et sans dosage



CINQUE CAMPI

ARTISAN: VANI NIZZOLI