

orange

CUVÉE

CATAVELA 2021

EMILIA-ROMAGNA

Un vin orange aux tanins légers. Un nez sur le fruit exotique, une bouche saline, citronnée, rafraîchissante.
Un millésime frais qui en découle un vin léger mais gourmand.
Mi-macération, mi-pressurage direct. Élevage sur lies.

CÉPAGE	malvasia, marsanne, sauvignon blanc, trebbiano
TERROIR	vignes plantées en 1975 à 350 mètres d'altitude sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	égrappé / 50% en presse directe & 50% en macération 6 jours / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 à 12 mois en cuves inox



DENAVOLO

ARTISAN : GIULIO ARMANI