

CUVÉE

Blanc

LANGHE NASCETTA 2021

CÉPAGE	nascetta
TERROIR	vignes âgées de 10 ans sur des sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation naturelle en amphore / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en amphore et 4 mois en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: SANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA