

CUVÉE

# 3/4 LITRE DI PIERPAOLO I BEATRIZ 2021

Ce grillo en macération est un délice qui saura séduire les chercheurs de découvertes gustatives audacieuses! Son caractère unique et sa palette aromatique riche en font un compagnon idéal pour sublimer des plats relevés, tout en ajoutant une touche de mystère et d'évasion à votre dégustation.  
Saluti!

CÉPAGE	grillo
TERROIR	vignes de 40 à 65 ans sur sols de calcaires et d'argiles
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	grappes entières / macération de 5 à 10 jours en cuve inox / fermentation naturelle en vieux fûts / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	5 mois en vieux fûts
ACCORD	une tajine de poisson bien relevée!



DOS TIERRAS

ARTISAN.E.S : BEATRIZ & PIERPAOLO BADALUCCO