

CUVÉE

rouge

AMALIA BAROLO 2019

D.O.C.G. BAROLO

CÉPAGE	nebbiolo
TERROIR	vignes plantées en 2004 sur des sols de calcaires blancs et sablonneux sur la parcelle Perno de Monforte d'Alba / exposition sud-est / 350m au dessus du niveau de la mer
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	égrappé / macération de 10 à 15 jours en inox / pigeages journaliers / fermentation naturelle en inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	4 ans en botti



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA