

CUVÉE

rosé de
saigné

AMARANTO 2021

Rosé foncé en pressurage direct de negroamaro et de primitivo. De légers amers, de la fraîcheur et une vivacité qui trace. Un rosé qui à de la gueule et qui s'accorde avec tout, de l'apéro au repas!

CÉPAGE	50% primitivo & 50% negroamaro
TERROIR	vignes sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biodynamique non certifié
VINIFICATION	égrappé / 6 à 12 heures de macération en cuve inox / doux pressurage / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en cuve inox



DEI AGRE

ARTISANE : MARTA CESI