

rouge

CUVÉE

# AMPHOREA NEBBIOLO 2020

D.O.C. LANGHE NEBBIOLO

Les plus beaux raisins sont sélectionnés parmi toutes les parcelles de nebbiolo pour les cuvées en amphore. Ces cuvées Amphorea sont créées pour vieillir magnifiquement en cave.

CÉPAGE	nebbiolo
TERROIR	vignes plantées en 2003 sur des sols de calcaires blancs / exposition sud
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	égrappé / macération de 10 à 15 jours en amphore italienne de terra cotta / pigeages journaliers / fermentation spontanée / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en amphore et 2 ans en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA