

CUVÉE

orange

BORA LUNGA 2022

EMILIA-ROMAGNA

CÉPAGE	90% spergola & 10% moscato giallo
TERROIR	vignes de 30 à 60 ans sur sols argilo-calcaire siliceux
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	égrappé / 4 jours de macération en cuve inox / fermentation naturelle en cuve béton / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	10 mois en cuve béton
ACCORD	avec des sashimis de thon à queue jaune!



CINQUE CAMPI

ARTISAN.E.S : VIANI NIZZOLI