CUVÉE

orange

DINAVOLINO 2019 MAGNUM

Beau blanc de macération que voilà ! Cuvée très florale avec des notes d'agrumes et de soleil et de fruits à chaire blanche! En bouche, c'est gourmand, gras, épicé, structuré et complexe. Un superbe millésime qui s'exprime parfaitement en bouteille! Et en magnum, c'est le bonheur!

CÉPAGE	25% malvasia di Candia, 25% ortrugo, 25% marsanne & 25% de cépages blancs locaux non identifiés en complantation
TERROIR	vignes plantées en 1975 à 350 mètres d'altitude sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biodynamique
VINIFICATION	égrappé / macération entre 2 et 3 mois / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 à 12 mois en cuves inox

DENAVOLO

ARTISAN : GIULIO ARMANI