

CUVÉE

orange

# DINAVOLINO 2020

EMILIA-ROMAGNA

La parcelle utilisée pour les cuvées Dinavolo et Dinavolino porte le nom de domaine ; Denavolo, coteaux surnommé Débé. Depuis 2009 Giulio à décidé de différencier les récoltes de bas et de haut du coteaux.

Dinavolino est un vin plus juteux et plus frais moins concentré que Dinavolo.

Le Dinavolino, qui signifie « petit Dinavolo » en italien, il provient toujours de la sélection parcellaire du bas du coteau de Débé, car les vignes plantées en bas de celle-ci se trouvaient sur un sol profond qui produit des baies grosses et juteuses.

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