

CUVÉE

orange

# DINAVOLO 2021

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.

Dinavolo est donc le résultat de la récolte des raisins en haut de coteaux. Les vignes plantées au sommet de Débé sont sur un sol mince, produisant des petites baies peu juteuses, contribuant à un ratio élevé de contact peau/moût. La cuvée « Dinavolo » a évolué et est aujourd'hui élaborée uniquement à partir des raisins de cette sélection parcellaire, c'est la cuvée réserve du domaine, une cuvée concentrée, tannique et apte à la garde.

|                 |  |
|-----------------|--|
| 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    | grappes entières / macération de 30 jours pour 60% de la cuvée et de 120 jours pour le 40% restant en vieux foudres / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT  | 9 à 12 mois en tonneaux de 500L d'accacia de plusieurs passages  |



DENAVOLO

ARTISAN : GIULIO ARMANI