

CUVÉE

# DINAVOLO ROSSO 2021

rouge

EMILIA-ROMAGNA

C'est le premier millésime de rouge pour Giulio sous l'étiquette Denavolo. Pas son premier rodéo par contre! Giulio fait les vinifications de La Stoppa depuis plus de 30 ans!  
Un rouge gourmand, sérieux et épicé! On en veut plus!!

CÉPAGE	70% pinot grigio, 10% pinot noir, 10% barbera, 10% bonarda
TERROIR	vignes de 30 à 60 ans sur sols argilo-calcaire siliceux
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	tous les cépages égrappés / macération de 1 mois en inox séparément / non collé / non filtré / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en inox



DENAVOLO

ARTISAN : GIULIO ARMANI