

CUVÉE

Rouge

DOS TIERRAS 2019

CÉPAGE	tempranillo, nero d'avola
TERROIR	vignes de 25 et 80 ans sur terra rossa
MODE DE CULTURE	biodynamique et biologique non certifié
VINIFICATION	foulé aux pieds / macération de 20 jours / fermentation naturelle en vieille barrique / non filtré / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	12 à 48 mois en foudres (<i>botti</i>)



DOS TIERRAS

ARTISAN.E.S : PIERPAOLO & BEATRIZ BADALUCCO