

CUVÉE

CILIEGIA 2021

EMILIA-ROMAGNA

| | |
|-----------------|--|
| CÉPAGE | ortugo |
| TERROIR | vignes de 30 à 60 ans sur sols argilo-calcaire siliceux |
| MODE DE CULTURE | biologique |
| VINIFICATION | égrappé / macération de 1 mois en inox / non collé / non filtré / ajout minime de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 12 mois en inox |



DENA VOLO

ARTISAN : GIULIO ARMANI

orange

CUVÉE

CATAVELA 2021

EMILIA-ROMAGNA

Un vin orange aux tanins légers. Un nez sur le fruit exotique, une bouche saline, citronnée, rafraîchissante.
Un millésime frais qui en découle un vin léger mais gourmand.
Mi-macération, mi-pressurage direct. Élevage sur lies.

| | |
|-----------------|--|
| 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 / 50% en presse directe & 50% en macération 6 jours / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 9 à 12 mois en cuves inox |



DENAVOLO

ARTISAN : GIULIO ARMANI