

rosé

CUVÉE

# LA LENA 2022

ABRUZZO

CÉPAGE	montepulciano
TERROIR	vignes de plus de 25 ans sur sols argilos-calcaires en bord de mer Adriatique
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	grappes entières / fermentation naturelle en inox / pressurage suite à la fermentation alcoolique / non collé / non filtré / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	6 à 8 mois en inox



COLLE FLORIDO

ARTISAN.E.S: DANIELA & ANDREA UGOLOTTI