

CUVÉE

rouge

LANGHE BARBERA 2019

CÉPAGE	barbera
TERROIR	vignes âgées de 10 ans sur des sols calcaires, tuffeau bleu & argiles / exposition sud-est
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	macération de 12 jours sur raisins égrappés en inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	2/4 en foudre, 1/4 en béton, 1/4 en bois / assemblage après 18 mois



CASCINA CORTE

ARTISANS: SANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA