

rouge

CUVÉE

LANGHE BARBERA 2020

CÉPAGE	barbera
TERROIR	vignes plantées en 2003 sur sols calcaires, tuffeau bleu & argiles / exposition sud-est
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	égrappés / macération de 12 jours en inox et foudre de 30 hectolitres / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	14 à 18 mois en foudre



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA