

CUVÉE

Blanc

# LANGHE RIESLING 2022

CÉPAGE	riesling renano
TERROIR	vignes âgées de 12 ans sur des sols calcaires et marnes bleues / exposition ouest
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation spontanée avec levures indigènes en cuve inox avec remontage manuels / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	en cuve inox pendant 11 mois et 6 mois en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA