

rouge

CUVÉE

LANGHE NEBBIOLO 2020

CÉPAGE	nebbiolo
TERROIR	vignes plantées en 2003 sur sols calcaires & tuffeau bleu / exposition sud
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	égrappé / macération de 8 à 15 jours en inox / fermentation spontanée en inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	15 à 18 mois en foudre de 30 hectolitres suivi de 18 mois en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA