

CUVÉE

rouge

LANGHE PINOT NERO 2021

CÉPAGE	pinot nero (pinot noir)
TERROIR	vignes plantées en 2017 sur sols calcaires & tuffeau bleu / exposition est et nord-est
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	12 mois en inox, suivi de 18 mois en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA