

CUVÉE

blanc

# VINO BIANCO 2022

BLANC DE NOIRS

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	grappes entière / pressurage direct / fermentation spontanée en inox / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en inox, suivi de 6 mois en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA