CUVÉE

rouge

# LE MARCONE 2019

Avec moins de 1000 bouteilles produites annuellement, c'est un produit dont il est dangereusement facile de tomber amoureux!

| | |
|---|---|
| CÉPAGE | 90% malbo gentile & 10% marzemino et cabernet sauvignon |
| TERROIR | vignes de plus de 30 ans sur sols argilo-silicieux |
| MODE DE CULTURE | biologique |
| VINIFICATION | grappes entières / co-macération de 10 jours en cuve inox / doux pressurage / non filtré / non collé / minime ajout de soufre |
| VIEILLISSEMENT | 24 mois en fûts français et slovéniens de plusieurs passages, suivi de 12 mois en bouteille |

CINQUE CAMPI

ARTISAN : VIANI NIZZOLI