

CUVÉE

rouge

LE MARCONE 2020

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