

CUVÉE

Rosé

MATILDE VINO ROSATO 2021

Nez très fruité, notes de pétales de rose, fraises compotées, sucre d'orge et peau de tomates. En bouche c'est rafraichissant et tendu. Vin très versatile à accorder avec un poisson grillé, des escargots à l'ail, du maquereau grillé. Miam !

CÉPAGE	50% dolcetto & 50% barbera
TERROIR	vignes âgées de 60 ans sur des sols calcaires
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation spontanée séparée en cuve inox / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	les deux cépages sont élevés séparément en cuve inox pendant 10 mois puis assemblés avant la mise en bouteille. Élevage en bouteille pendant 2 mois



CASCINA CORTE

ARTISANS: SANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA