

CUVÉE

Blanc

LANGHE NASCETTA CECILIA 2022

CÉPAGE	nascetta
TERROIR	vignes âgées de 12 ans sur des sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation naturelle en amphore italienne de terra cotta / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en amphore italienne de terra cotta et 8 mois en bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA