

rouge

CUVÉE

# NUSTRALE 2022

IGP SALENTO ROSSO

CÉPAGE	negroamaro
TERROIR	sols de calcaires à 50m au dessus du niveau de la mer
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	égrappé / 4 jours de macération en inox / pressurage /
VIEILLISSEMENT	fermentation en inox / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre 6 mois en inox



DEI AGREI

ARTISANE: MARTA CESI