

CUVÉE

rouge

# AMPHOREA PIROCHETTA VECCHIE VIGNE 2020

D.O.C.G. DOGLIANI SUPERIORE

CÉPAGE	dolcetto
TERROIR	vignes âgées de 74 ans sur sols de calcaires, tuffeau bleu & argiles / exposition sud et sud-est / 480m d'altitude
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	égrappé / macération de 10-15 jours en amphore italienne de terra cotta / pigeages journaliers / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	11 mois en amphore et 24 mois de bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA