

CUVÉE

rouge

PIROCHETTA VECCHIE VIGNE 2021

DOGLIANI SUPERIORE

CÉPAGE	dolcetto
TERROIR	vignes âgées de 75 ans sur des sols calcaires, tuffeau bleu & argiles / exposition sud et sud-est / 480m d'altitude
MODE DE CULTURE	certifié biologique
VINIFICATION	égrappés / macération de 10-15 jours en inox et béton / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	18 mois en inox et 12 mois de bouteille



CASCINA CORTE

ARTISANS: ALESSANDRO BAROSI ET AMALIA BATTAGLIA