

CUVÉE

bulles
rosées

RIO DEGLI SGOCCIOLI 2020

Spumante Metodo Classico

CÉPAGE	lambrusco barghi
TERROIR	vignes de 30 ans en moyenne sur sols argilo-silicieux
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	grappes entières / macération de 2 à 3 jours en cuve inox / doux pressurage / 6 mois d'élevage en cuve béton / non filtré / non collé / ajout de moût congelé du même millésime et de la même parcelle pour la refermentation en bouteille / dégorgé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois sur lattes, dégorgé à la main et sans dosage



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VIANI NIZZOLI