



CUVÉE

# RIO DEGLI SGOCCIOLI 2021

Lambrusco Barghi est l'une des nombreuses variétés de Lambrusco, produisant des vins d'une couleur rubis foncé intense. Autrefois largement planté en Émilie-Romagne, il ne reste plus que quelques hectares aujourd'hui, mais Vanni, en tant que défenseur des cépages régionaux traditionnels, est fier de le présenter dans cette cuvée rare (seulement environ 1500 bouteilles produites par an).

<b>CÉPAGE</b>	lambrusco barghi
<b>TERROIR</b>	argilo-calcaires en altitude
<b>MODE DE CULTURE</b>	en polyculture / biodynamie
<b>VINIFICATION</b>	grappes entières / 2 jours de macération / fermentation en cuve béton / dégorgé / ajout de moût congelé pour la refermentation en bouteille / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
<b>VIEILLISSEMENT</b>	8 à 12 mois mois en bouteille sur lies



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VANNI NIZZOLI