

CUVÉE

rouge

ROSSO DI EVA 2020

Dégustez ce rouge éclatant, frais et fruité, aux notes de cerise croquante et une pointe rustique. Cet assemblage de cépages typiques de l'Émilie-Romagne offre finesse et saveurs fruitées. Parfaitement assorti à une planche apéro !

CÉPAGE	lambrusco grasparosso, malbo gentile, marzemino, lambrusco salamino, lambrusco maestri, lambrusco oliva, lambrusco marani
TERROIR	vignes de 30 à 60 ans sur sols de sablo-argileux
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	égrappé / 7 jours de macération en cuve de ciment / fermentation en inox (2/3) et vieux foudre (1/3) / non collé / non filtré / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 mois en inox (2/3) et vieux foudre (1/3)
ACCORD	un régal avec une planche de charcuteries artisanales!



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VANNI NIZZOLI