

CUVÉE

rouge

ROSSO DI FLAVIO 2021

CÉPAGE	lambrusco barghi
TERROIR	vignes de 30 à 60 ans sur sols de sablo-argileux
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	grappes entières / macération de 3 jours en cuve inox / doux pressurage / non filtré / non collé / aucun ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	8 mois en cuve inox (70%) et tonneaux de plusieurs passages (30%)



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VANNI NIZZOLI