

CUVÉE

TRIBÜLÊ 2018

PASSITO

Un vin muscat aromatique avec des notes d'abricot,
de figue et d'agrumes ; frais et très dense.
Un vin pour accompagner les fromages ou desserts sablés!

CÉPAGE	moscato 35%, moscato giallo 35%, spergola 30%
TERROIR	vignes de 30 à 60 ans sur sols argilo-calcaire siliceux
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	raisins séchés durant 3 mois / macération de 7 jours en inox / non filtré / non collé / ajout minime de soufre
VIEILLISSEMENT	12 mois en inox



CINQUE CAMPI

ARTISAN : VIANI NIZZOLI