

CUVÉE

VAL DI SPIN 2022

VENETO IGT

CÉPAGE	50% garganega, 50% glera
TERROIR	vignes de 15 ans sur sols argilos-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	presse directe / fermentation naturelle en inox / fin de fermentation en bouteille / non collé / non filtré / léger ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	6 à 8 mois sur lies



VIGNALE DI CECILIA

ARTISAN: PAOLO BRUNELLO