

CUVÉE

orange

# VINO MACERATO 2023

VENETO

CÉPAGE	garganega
TERROIR	vignes de plus de 20 ans sur des parcelles a 280 mètres au dessus de la mer dans les collines de Soave DOCG
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	macération de 20 jours en béton / fermentation naturelle en cuve de béton / non collé / non filtré / léger ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	7 mois en cuve béton



LA PREARA

ARTISAN.E.S: ANDREA ET MONICA PRÀ