

STORIA DI

STORIA DI 'ECCE FRUCTUS' ROUGE

APPELLATION : Vin de France

MILLÉSIME : 2019

CÉPAGES : Aleaticu, Carcaghjolu Neru, Minustellu

SOL : Arènes Monzogranitiques

RÉCOLTE : Vendanges manuelles

VINIFICATION : Co-fermentation en cuve inox.
Cuvaision sous mars pendant 35 jours.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies en cuve béton pendant
9 mois

CERTIFICATION : Certifié BIO par ECOCERT

SERVICE : 16/18°C

ATTAQUE SUAVE ET FRUITEE AUX AROMES DE FRUITS
NOIRS (CERISES, MURES) ET DE FIGUES, TANINS FINS.

