

# STORIA DI ERIA



APPELLATION : *VIN DE FRANCE*

MILLÉSIME : *ROUGE 2021*

CÉPAGE : *55% CARCAGHJOLU NERU, 40% MINUSTELLU, 4% SCIACCARELLU,  
1% NIELLUCCIU*

SOL : *ARÈNES MONZOGRANITIQUES*

RÉCOLTE : *VENDANGES MANUELLES, SELECTION PARCELLAIRE "ERIA"*

VINIFICATION :

- *EXTRACTION DOUCE SOUS MARC EN CUVE BÉTON*

ÉLEVAGE : *ÉLEVAGE DE 2 ANS EN CUVE BÉTON*

CERTIFICATIONS :

- *CERTIFIÉ BIO PAR ECOCERT*
- *RAISINS ISSUS DE L'AGRICULTURE DEMETER*

SERVICE : *16/17°C*