STORIA DI
E SIGNORE

APPELLATION : *VIN DE FRANCE*

MILLÉSIME : *BLANC 2023*

CÉPAGES : *30% VERMENTINU, 70% COMPLANTATION DE : BRUSTIANU, CUALTACCIU BIANCU GENTILE, CUDIVERTA, RIMINESE, GENOVESE*

SOL : *ARÈNES MONZOGRANITIQUES*

RÉCOLTE : *VENDANGES MANUELLES*

VINIFICATION :

- *60% PRESSURAGE DIRECT*
- *40% MACERATION EN GRAINS ENTIERS À 10° C PENDANT 3 SEMAINES SUIVI DE PRESSURAGE VERTICAL*
- *FERMENTATION SPONTANÉE EN FÛTS DE CHÊNE, JARRE DE GRÈS, ŒUF BÉTON ET CUVE INOX*

ÉLEVAGE : *ÉLEVAGE DE 11 MOIS SUR LIES FINES 16% EN FÛTS DE CHÊNE, 16% EN JARRE DE GRÈS, 19% EN ŒUF BÉTON ET 49% CUVE INOX*

CERTIFICATIONS :

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

SERVICE : *10/12° C*