

# STORIA DI MACERAZIONE



APPELLATION : *VIN DE FRANCE*

MILLÉSIME : *BLANC 2022*

CÉPAGE : *CO-FERMENTATION ET ASSEMBLAGE DE RIMINESE, GENOVESE, CODIVARTA, VERMENTINU, BRUSTIANU, BIANCU GHJENTILE*

SOL : *ARÈNES MONZOGRANITIQUES*

RÉCOLTE : *VENDANGES MANUELLES - SÉLECTION PARCELLAIRE*

VINIFICATION :

- *VENDANGE EGRAPPÉE*
- *MACÉRATION PÉLLICULAIRE DE 3 SEMAINES EN CUVE CLOSE INOX*
- *PRESSURAGE VERTICAL JUSQU'À 2 BARS*
- *FERMENTATION SPONTANÉE EN OEUF BÉTON 38%, JARRES EN GRÈS 12% ET CUVE BÉTON 25%, 25% EN DEMI-MUID*

ÉLEVAGE : *ÉLEVAGE DE 9 MOIS SUR LIES FINES EN CUVE INOX ET 1 AN EN BOUTEILLES*

CERTIFICATIONS :

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

SERVICE : *10/12°C*