

STORIA DI SGIÒ



APPELLATION : *VIN DE FRANCE*

MILLÉSIME : *ROUGE 2022*

CÉPAGES : *COMPLANTATION DE NIELLUCCIU, SCIACCARELLU, MINUSTELLU, CARCAGHJOLU NERU, MURESCONE, ALEATICU, VINTAGHJU*

SOL : *ARÈNES MONZOGRANITIQUES*

RÉCOLTE : *VENDANGES MANUELLES*

VINIFICATION :

- *CO-FERMENTATION EN CUVE BETON*
- *CUVAISON SOUS MARC DE 45 JOURS*
- *EXTRACTION DOUCE*

ÉLEVAGE : *ÉLEVAGE DE 12 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE (228, 300, 500 ET 600 LITRES).*

CERTIFICATIONS :

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

SERVICE : *16/17°C*