

RIBBE ROSSE

ROSÉ



APPELLATION : AOP CORSE-CALVI

MILLÉSIME : 2025

CÉPAGES : 60% SCIACCARELLU, 20% NIELLUCCIU,
10% ELEGANTE, 10% VERMENTINU

SOL : ALLUVIONS ARGILO-LIMONEUX, ARÈNES MONZOGRANITQUES

RÉCOLTE : VENDANGES MANUELLES

VINIFICATION :

- *PRESSURAGE DIRECT*
- *FERMENTATION EN FÛTS - 500L ET FOUFRE - 25HL*

ÉLEVAGE : ÉLEVAGE SUR LIES FINES EN FOUFRE ET FÛTS ET DURANT 4 MOIS

CERTIFICATIONS :

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

SERVICE : 10/12°C