



VINIFERA MINUSTELLU

TERROIR : Coteaux de Tizzano
composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 100% Minustellu.

VINIFICATION : Vendange
égrappée, triée à la vigne et en cave.
Fermentation en foudre, non filtré.

ÉLEVAGE : 24 mois en $\frac{1}{2}$ muid.

ROBE : Robe rubis intense avec
reflets violacés et tuilés.

DEGUSTATION : Racé, charnu,
beaucoup de relief dans un
univers très épicé. Minustellu
développe des notes de fruits
noires, portés par des tannins
soyeux et des arôme tertiaires.

