



VINIFERA GENOVESE

TERROIR : Coteaux de Tizzano composés d'arènes granitiques.

CEPAGE : 100% Genovese.

VINIFICATION : Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, levures indigènes. Fermentation en cuve, sans intrants, non filtré.

ÉLEVAGE : Cuve inox et demi-muids 6 à 8 mois.

ROBE : Jaune pâle à reflets verts.

DEGUSTATION : Incisif, riche et racé. Le Genovese se démarque par sa minéralité et ses notes délicates de fleurs blanches

