



CARCAGHJOLU NERU

VINIFERA

CARCAGHJOLU NERU

TERROIR : Coteaux de Tizzano, arène granitique.

CEPAGE : Carcaghjolu Neru

VINIFICATION : Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, levures indigènes.

Fermentation en foudre, sans intrants, non filtré.

ÉLEVAGE : 3 ans en demi-muids

ROBE : rouge profond, reflets violets

DEGUSTATION : Le cépage connu pour sa puissance est ici travaillé tout en finesse pour donner un vin à la fois aérien et profond.

