



## Rossetto, 2020

Azienda Agricola Corvagialla di Beatrice Arweiler  
ITALIE, LAZIO, VINO ROSSO

Raisins Sangiovese cultivés au domaine de la parcelle la plus vigoureuse du vignoble.

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sangiovese
ÂGE MOYEN DES VIGNES	11 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<2 g/l
SUPERFICIE	0,5 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Lubriano, Viterbo, Lazio, Italy
EXPOSITION	Est/Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Volcanique
VINIFICATION	Fermentation et macération en cuves fibre de verre. À la fin de la fermentation, le vin est mis au repos jusqu'à la mise en bouteille en mars également dans des cuves en fibre de verre
DÉGUSTATION	Le fruit est à l'honneur – la cerise et la fraise sont présents tant au nez qu'en bouche. Facile et amusant à boire.
CONSOMMATION	Parfait avec des pâtes, de la viande blanche et du fromage.

CODE SAQ  
14760300

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
35.50 \$

### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Corvagialla a été fondée en 2007 autour d'une petite maison entourée de quatre hectares de terrain, dans un lieu enchanté surplombant les « Calanchi dell'alta tuscia ». Depuis 2018, Corvagialla produit des vins certifiés biologiques. Beatrice Arweiler priorise avant tout le respect de la nature, en pratiquant une agriculture propre appliquant les principes de la biodynamie. Dans le vignoble, les raisins sont cultivés sans l'utilisation d'herbicides, d'engrais et de traitements chimiques. Les vendanges se font à la main en contrôlant chaque grappe. La fermentation en cave s'effectue uniquement avec le dioxyde de soufre produit naturellement sans ajout de sulfites, d'enzymes et d'activateurs même après fermentation.