

PICCOLI 2021



J'ai dédié ce vin à mon arrière-grand-père : Guido Piccoli.

Grâce à lui, j'ai la nationalité italienne et de nombreuses portes se sont ouvertes à moi pour avoir une meilleure qualité de vie et continuer à réaliser mes rêves.

FICHE TECHNIQUE

Alcool : 10,5%

Elevage : Inox et barrique pendant 6 mois.

Agriculture : Certifié biologique.

Production total : 352 bouteilles.

Elaboration : Raisins récoltés et sélectionnés à la main en culture biodynamique dans l'AOC Muscadet.

Fermentation en cuves inox à température contrôlée pendant 20 jours, puis élevage en barriques de 4ème usage pendant 6 mois.

Soutirage et batonnage afin d'intégrer les lies fines et donner plus de structure et de complexité.

Vin non clarifié et non filtré.

Mis en bouteille le 30 avril de 2022.