

- **A Mandria di Signadore Rouge**



Encépagement : Niellucciu 100%

Mode de vendange : en caisse

Mode de vinification : Traditionnel, avec plusieurs délestages en début de fermentation alcoolique et un remontage quotidien.

Dès que possible on procède à un pigeage manuel deux fois par jour.

Suivant les millésimes les macérations sont maintenues de 25 à 40 jours.

Décuvage et fermentation malolactique au printemps suivant.

Elevage : Les vins sont élevés pendant 24 mois dans des cuves inox, cet élevage nous permet de réaliser une clarification naturelle.