

- **A mandria di Signadore Rosé**



Encépage : Niellucciu 100%

Mode de vendange :

En caisse puis stabulation à 4° pendant 24 à 36 heures

Mode de vinification et élevage :

Issu de pressurage direct.

Vinification Classique ou l'on ne recherche pas le côté amylique (bonbon anglais), mais plutôt l'expression du terroir.

Les rosés sont élevés sur lies fines pendant tout l'hiver, et mise en bouteilles au printemps suivant la vendange.