



## Inizia Rouge 2019



Classement : **Vin de France**  
Viticulture : **Certification bio Ecocert**  
Production : **5 700 bouteilles**



### Origine de la vendange

Raisins récoltés sur la parcelle de Borgo Castellarese.

### Mode de vinification

Cofermentation de Minustellu, Aleaticu et Vermentinu.  
Vendanges manuelles en caissettes de 10 kg.  
Transport en camion réfrigéré jusqu'au domaine.  
Levures indigènes, principalement des remontages pendant les fermentations.

### Élevage

Fermentation et élevage en cuve inox.

### Borgo Castellarese

Le vignoble de la côte orientale est situé sur des sols alluvionnaires, à dos de montagne et faisant face à la mer.

### Note de dégustation

*Robe rubis soutenue.  
Nez vineux marqué par le fruit rouge et les épices du Minustellu,  
l'exubérance florale de l'Aleaticu.  
Rondeur en bouche, tanins discrets, enrobés par le fruité et le gras du vin.*

**CLOS SIGNADORE**  
LDT Morta-Piana,  
20232 Poggio-d'Oletta  
+33 (0)6 15 18 29 81  
[contact@signadore.com](mailto:contact@signadore.com)  
[Signadore.com](http://Signadore.com)

A découvrir à Millésime Bio 2021

Millésime **BIO**