

---

## BASON

---



---

DOMAINE	Distina
VIGNERON	Claudio Campaner
VILLE	Castell'Arquato, Piacenza
REGION	Émilie-Romagne
Appellation	Vino Rosso frizzante
Cépages	60% Barbera 40% Bonarda (Croatina) (50-60 ans)
Rendements moyens	40 hl/ha
Viticulture	Biologique certifiée
Vendanges	Manuelles (4,5ha) – Guyot Doppio
Vinification	Non collé, non filtré, sans intrants chimiques, sans soufre ajouté. Cofermentation et macération de 15 à 20 jours en cuves de béton.
Élevage	6 mois en cuve de béton + 12 mois en bouteille
Alcool	12 %
SO <sup>2</sup> total	36 mg/l
Terroir	Sol argileux. 225m au-dessus du niveau de la mer
Climat	Méditerranéen
Conseil de service	Nez de fruits murs En bouche : tanins présents, végétal. Effervescence modérée.

---