



In collaborazione con Tenuta Selvadolce
selvadolce.it
Bordighera





CRESCENDO

CRESCENDO

VITIGNO / GRAPES : 100% PIGATO

Vino bianco da uve giovani.
Metodo di coltivazione : Viticoltura Biodinamica Moderna
Selezione di uve delle nostre vigne più giovani, raccolta manuale in cassette. Macerazione, fermentazione alcolica spontanea ed Affinamento su fecce fini per 7 mesi. Affinamento in bottiglia per 2 mesi

White wine from young vines.
Method of cultivation: Modern Biodynamic viticulture
Selection of grapes from our younger vines, manual harvest in crates.
Maceration, spontaneous alcoholic fermentation and ageing on fine lees for 7 months , aging in bottle for 2 months.

Bicchiere / Glass: € 10,00 Bottiglia / Bottle : € 32,00



ROSSO SE...

ROSSO SE...

VITIGNO / GRAPES : 100% ROSSESE

Metodo di coltivazione: Viticoltura Biodinamica moderna.
Solo uve proprie , raccolta manuale in cassette.
Macerazione, fermentazioni alcolica e malo lattica spontanee, affinamento su fecce fini in legno per 10 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Method of cultivation: Modern Biodynamic viticulture
Only own grapes, harvested by hand into crates.
Maceration, alcoholic fermentation and malolactic spontaneous aging on lees for 10 months in wood . Aging in bottle for 12 months.

Bicchiere / Glass: € 10.00 Bottiglia / Bottle : € 35,00

VB1

VITIGNO / GRAPES : 100% VERMENTINO

Metodo di coltivazione: Viticoltura Biodinamica moderna.
Solo uve proprie , raccolta manuale in cassette , in vendemmie Differenziate. Macerazione, fermentazione alcolica spontanea ed Affinamento su fecce fini in legno per 8 mesi .
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Method of cultivation: Modern Biodynamic viticulture
Only own grapes , harvested by hand into crates.
Maceration , spontaneous alcoholic fermentation and aging on fine lees for 8 months in wood. Aging in bottle for 6 months.

Bicchiere / Glass: € 10,00 Bottiglia / Bottle : € 35,00



VB1

RUCANTU'

VITIGNO / GRAPES : 100% PIGATO

Metodo di coltivazione: Viticoltura Biodinamica moderna
Solo uve proprie , raccolta manuale in cassette , in vendemmie Differenziate. Macerazione, fermentazione alcolica spontanea ed Affinamento su fecce fini in legno per 8 mesi.
Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Method of cultivation: Modern Biodynamic viticulture
Only own grapes , harvested by hand into boxes, in different harvests. Maceration , spontaneous alcoholic fermentation and aging on fine lees for 8 months in wood.
Aging in bottle for 6 months .

Bicchiere / Glass: € 10,00 Bottiglia / Bottle : € 35,00



RUCANTU'