



## Minustellu Rouge 2022

Issu d'une parcelle orientée Nord sur argiles oranges légères et graves. Sur des parfums de poivre couvert par une bouche de pruneaux et de griottes confites, très veloutée avec une bonne acidité qui permettra son élevage.

Producer	Vino Vecchio
Région	Vins de Corse
Volume	75.0 cl.
Cépage	Minustellu
Drinking window	2025-2034
Alc.	14.0%
Vinificatie	Macération 4-5 semaines puis élevé en fûts de chêne (25% en élevage sur 10 mois)
Rijping	En fûts de chêne (25% en élevage sur 10 mois)

22,78 €