

Le COCCIOPESTO



Il s'agit d'une **amphore sans cuisson**, qui s'entretient comme une cuve béton, mais qui permet une **oxygénation** du vin comme une amphore.

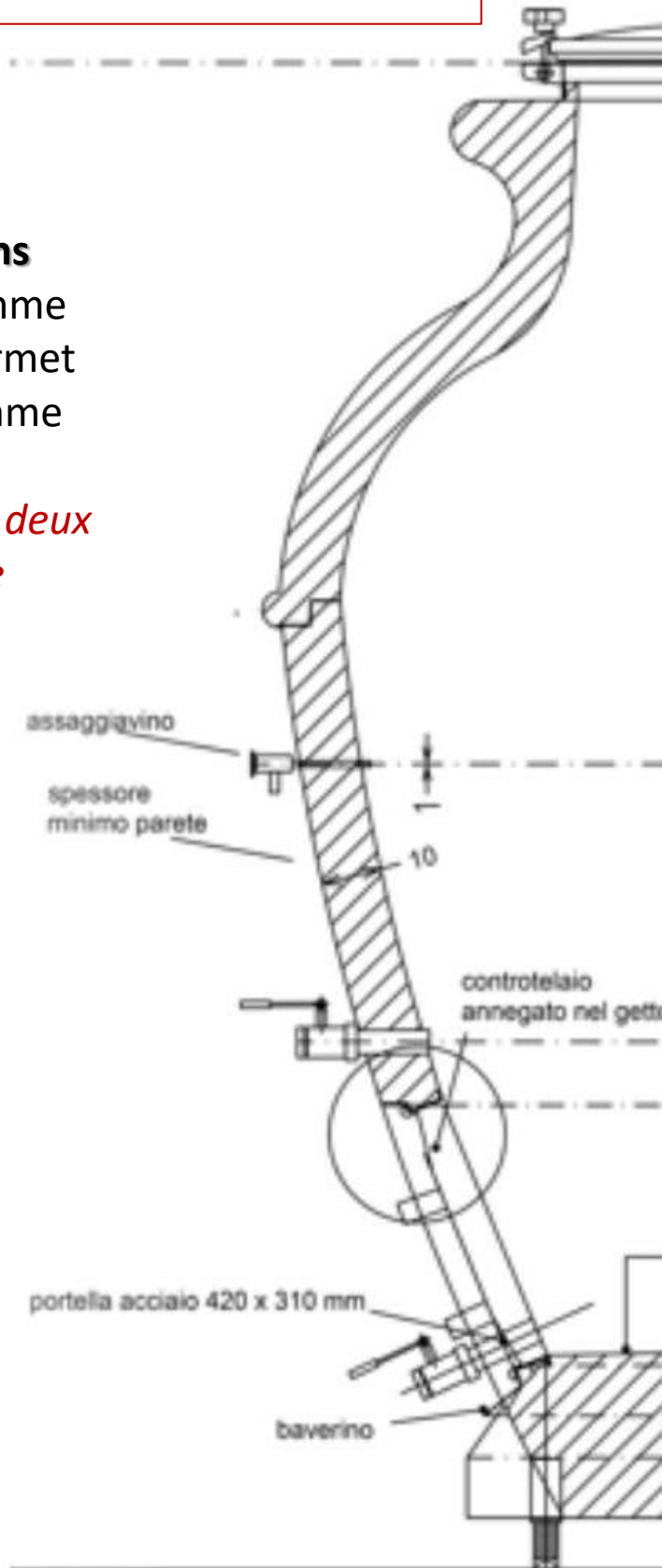
Le plus : on peut choisir entre deux perméabilités à l'oxygène différentes !



Ce matériau renforce la **minéralité** et le **fruit** du vin. Possibilité de **travail des lies** avec sa forme ovoïde pour un apport de **gras**.



Fabriqué par **Drunk Turtle**, en Italie, la taille varie entre **5 et 20hL** selon les besoins)



Pour plus d'informations contactez les œnologues du laboratoire :



Alexandra Le Dily Bolingue
06 73 92 82 14
a.ledily@laco-rolland.com



Gwenaëlle Contini
07 88 64 26 44
g.contini@laco-rolland.com