POMOLOGIK

HANTVERKSCIDER AROMA APPLE | 2019

CID0401-19

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONTAMINATIONS
ELEMENTO PRIMO	AROMA APPLE
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	4.50
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio di mele della varietà Aroma, riconosciuta in tutto il mondo per il suo caratteristico colore rosso scuro; si tratta di una varietà principalmente da tavola, ma la sua succosità la rende perfetta per produrre sidro. La produzione non prevede l'aggiunta di solfiti.

Descrizione Vino

Se c'è una cosa tra tutte che Pomologik ci insegna è quanto sia ricca di sfaccettature la degustazione di un sidro; prendiamo Hantverkscider, ad esempio. Miele e fiori selvatici si alternano al naso, per lasciare poi spazio ad un palato deliziosamente ricco, dove torna il miele, stavolta in compagnia di fico e sfumature floreali; un sidro che si gioca tutto sull'equilibrio finale tra dolcezza, media acidità e un buon tannino.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com