

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.

