

# POMOLOGIK

CIDER STATE OF MIND BELLE DE BOSKOP BIO | 2018  
CID0403-18



## Scheda tecnica

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>CATEGORIA</b>      | <b>WINE IS CONTAMINATIONS</b>                               |
| <b>ELEMENTO PRIMO</b> | <b>BELLE DE BOSKOP</b>                                      |
| <b>COLORE</b>         | <b>Bianco</b>   |
| <b>TIPOLOGIA</b>      | <b>Bolla</b>  |
| <b>PECULIARITÀ</b>    | <b>Libere Interpretazioni,<br/>Certificazione Biologica</b> |
| <b>ALCOL</b>          | <b>6.90</b>   |
| <b>TAPPO</b>          | <b>Fungo</b>  |

## Vinificazione e Affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio di mele della varietà Belle de Boskop, in seguito alla quale il sidro affina per 18 mesi in barriques di Borgogna. Il prodotto finale è un blend contenente un 10% di Ice Cider, ovvero sidro ottenuto da un processo di concentrazione a freddo degli zuccheri della mela. La produzione non prevede l'aggiunta di solfiti.

## Descrizione Vino

A fare gli onori di casa sono nocciola, vaniglia e arancia; sono sicuramente i profumi predominanti, accompagnati dal carattere tipico della botte, come una leggera speziatura, e da sensazioni quali marmellata di albicocche. Promette di dare il meglio di sé con il tempo; da aspettare.



**ELEMENTO INDIGENO**

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit  
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)  
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - [www.compagniadecaraibi.com](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)