

POMOLOGIK

CIDRE NOUVEAU | 2022

CID0404-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONTAMINATIONS
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	4.50
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione in acciaio, con lieviti selezionati, da 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

Estremamente fruttato, si tratta di un sidro giovane e dinamico, dove giocano sentori di mela rossa, cannella, marzapane e pompelmo.



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 - info@compagniadecaraibi.com