

# POMOLOGIK

CIDRE NOUVEAU | 2024

CID0404-24

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS CONTAMINATIONS</b>
<b>ALCOL</b>	<b>4.50</b>

## 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.



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)