

POMOLOGIK

HOPPLE APPLE CIDER | 2019

CID0405-19



Scheda tecnica

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

Vinificazione e Affinamento

Mele della varietà Aroma che fermentano spontaneamente in acciaio. 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

Il classico, quello da portare agli amici che vi dicono "Ma che cosa sarebbe il sidro?"; poi non ne potranno più fare a meno. Al naso spiccano profumi di albicocca disidratata, spezie e buccia di arancia; il palato gioca sulla freschezza, con un'acidità notevole.



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.compagniaideicaraibi.com - info@compagniaideicaraibi.com