

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.





