

POMOLOGIK

LERA AROMA APPLE | 2019

CID0408-19



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONTAMINATIONS
ELEMENTO PRIMO	AROMA APPLE
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	6.90
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

Mele selvatiche provenienti da un terreno ricco di argilla e un mix di mele recuperate che fermentano spontaneamente in acciaio; seguono 18 mesi di affinamento in barriques borgognone. La produzione non prevede l'aggiunta di solfiti.

Descrizione Vino

Il terreno ricco di argilla da cui provengono le mele selvatiche si esprime, in degustazione, sottoforma di intensa acidità, sentori di fieno e miele; nel complesso Lera è un sidro dal carattere tenace, tosto, dove la fragranza del pane dialoga con sentori quali aceto di malto, albicocche disidratate e mela rossa.



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