

POMOLOGIK

REPLICANT SYRAH AROMA APPLES AND SYRAH GRAPES | 2021
CID0409-21

Scheda tecnica

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| CATEGORIA | WINE IS CONTAMINATIONS |
| ELEMENTO PRIMO | AROMA APPLES AND SYRAH GRAPES |
| COLORE | Rosè |
| TIPOLOGIA | Bolla |
| PECULIARITÀ | Libere Interpretazioni |
| ALCOL | 4.50 |
| TAPPO | Fungo |

Vinificazione e Affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio da mele della varietà Aroma e Åkerö; segue una macerazione di 8 mesi a contatto con le bucce di uve Syrah, fornite da Wine Mechanics, la prima cantina urbana dei paesi nordici. La produzione non prevede l'aggiunta di solfiti.

Descrizione Vino

L'incontro tra due frutti simbolo di due culture, interpretate da due progetti virtuosi; il risultato è un sidro conviviale, da consumare con gli amici di sempre. All'interno della ruota sensoriale partecipano profumi di lampone, alloro e albicocca; avvolgente e rassicurante, come un calice di Syrah a cena e una mela per merenda a scuola.



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