

SAND AROMA APPLE | 2019

CID0410-19



CATEGORIA WINE IS CONTAMINATIONS

ELEMENTO PRIMO AROMA APPLE

COLORE Bianco
TIPOLOGIA Bolla

PECULIARITÀ Libere Interpretazioni

ALCOL 5.50 TAPPO Fungo

## Vinificazione e Affinamento

Mele selvatiche provenienti da terreni sabbiosi e asciutti insieme ad un mix di mele recuperate che fermentano spontaneamente in acciaio. Seguono 18 mesi di affinamento in barriques; la produzione non prevede l'aggiunta di solfiti.

## Descrizione Vino

Sidro dal notevole carisma, che gioca tutto su sentori di aceto di mele e di uva spina; il finale, lungo e persistente, mette in campo note di fieno, spezie e agrumi. Un tagliere di *charcuterie* e il gioco è fatto



