

# POMOLOGIK

SAND AROMA APPLE | 2019

CID0410-19



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS CONTAMINATIONS</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>AROMA APPLE</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>Bolla</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>5.50</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Fungo</b>

## 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.



**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](http://www.compagniaideicaraibi.com) - [info@compagniaideicaraibi.com](mailto:info@compagniaideicaraibi.com)