Corpisco

Mimo Italia Moscatel De Alejandria | 2018

VIN0036-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS A REMATCH**
ELEMENTO PRIMO	**MOSCATEL DE ALEJANDRIA**
COLORE	**Bianco**
PECULIARITÀ	**Libere Interpretazioni**
ALCOL	**12.00**

Vinificazione e Affinamento

Questo particolare vino nasce da uve Italia, una varietà di moscato normalmente impiegata per la produzione del pisco, le cui vigne crescono su suoli desertici nella valle di Ica. La vendemmia è manuale e la fermentazione spontanea con 10% dei raspi, al termine della quale il vino è macerato a contatto con le bucce per 150 giorni in vasche di acciao. Dopo la svinatura passa altri 6 mesi in acciaio e 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione.

Descrizione Vino

Vino non filtrato, che si presenta di un affascinante colore giallo iridescente. Inebriante aroma floreale al naso, che si arricchisce qui di sentori si salsedine e umami. Il palato è stupefacente per densità e complessità di sensazioni tattili e aromatiche. È ricco di frutta polposa con un contrappunto salato, ci sono profonde note terrose e una elettrizzante acidità che bilancia la struttura e ne allunga il finale. Un vino per combattere la solitudine.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com