

CORPISCO

Mimo Italia Moscatel De Alejandria | 2018
VIN0036-18

Scheda tecnica

PAESE	Perù
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 acciaio. 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 di 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.

