



CATEGORIA WINE IS A REMATCH

ELEMENTO PRIMO ALBILLA E NEGRA CRIOLLA

COLORE Bianco

PECULIARITÀ Libere Interpretazioni

ALCOL 12.00

Vinificazione e Affinamento

Le due varietà vengono vendemmiate insieme e fermentate spontaneamente insieme in vasche di acciaio inox, in cui rimangono per altri 150 giorni a contatto con le bucce. L'affinamento del vino, in contenitori neutri che non ne intacchino la naturalezza, dura 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato con un aggiunta irrisoria di solforosa, per stabilizzarsi un altro anno prima della commercializzazione.

Descrizione Vino

Alla vista è un vino di colore grigio molto chiaro, non filtrato. Al naso ci sono note di mela matura, pietra bagnata e sale. In bocca si apprezzano nettamente le note fermentative, la prugna secca, le note terrose e l'umami, sostenute da un'acidità fine e persistente.



