

# CORPISCO

Mimo Blancas Criollas Albilla e Negra Criolla | 2018  
VIN0037-18



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A REMATCH</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>ALBILLA E NEGRA CRIOLLA</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.00</b>

## 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.

