

CORPISCO

Mimo Vello De Flor Albilla e Moscatel | 2018
VIN0038-18

Scheda tecnica

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| CATEGORIA | WINE IS A REMATCH |
| ELEMENTO PRIMO | ALBILLA E MOSCATEL |
| COLORE | Bianco |
| PECULIARITÀ | Libere Interpretazioni |
| ALCOL | 12.00 |

Vinificazione e Affinamento

Albilla e moscatel formano il blend di questo incredibile vino. Le due uve sono co-fermentate spontaneamente, rimanendo a contatto con le bucce per 5 mesi in serbatoi di acciaio. L'affinamento di 12 mesi avviene in vecchie botti usate di Brandy, mantenute lievemente scolme per favorire lo sviluppo del velo di flor, che protegge e arricchisce il vino di aromi peculiari.

Descrizione vino

È un vino denso e brillante, di un luminoso colore ambrato chiaro. Al naso emergono note floreali di gelsomino, mandorle e un tocco di lievito. In progressione emergono sentori di frutta gialla disidratata che sprigionano fine acidità. Il palato è avvolgente e serico, e si distinguono sentori di panificazione e frutta secca, arricchito da una sensazione salina che rende vibrante il sorso.



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.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com