

CORPISCO

Mimo Vello De Flor Negra Criolla e Moscatel | 2018
VIN0039-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	NEGRA CRIOLLA E MOSCATEL
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	12.00



Vinificazione e Affinamento

Le due uve provengono da vigneti nella valle di Ica e nel distretto di Pisco, con una composizione che alla sabbia unisce l'elemento roccioso. Le uve vengono vendemmiate e co-fermentate, macerate sulle proprie bucce 150 giorni prima di essere svinate e affinate un anno in vecchie botti di brandy, che vengono lasciate scolme per favorire lo sviluppo del film di lieviti Flor.

Descrizione Vino

Alla vista si presenta di un fascinoso color rosa aranciato, denso e screziato. Il naso un caleidoscopio di entusiasmanti sfumature aromatiche, frutti di bosco, frutta a nocciolo, frutta secca e lievito. Al sorso spiccano sentori di frutta nera semisecca, mallo di noce, lievito madre e panificazione, in una consistenza avvolgente e saporosa, confortante. Il vino adatto da consumare nella capanna allestita in salotto, in compagnia di una pila e un libro.

