

GUSBOURNE

PDO England Reserve Brut | 2018
VIN0140-18



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
ALCOL	12.00
TAPPO	Fungo

Vinificazione e Affinamento

40% Chardonnay, 33% Pinot Meunier, 27% Pinot Noir da terreni argillosi con sabbia, conchiglie e gesso. Vendemmia manuale, pigiatura delicata del grappolo intero e stabilizzazione naturale del mosto. Fermentazione di 10 giorni in tini di acciaio termoregolati con una percentuale in barriques usate. Rifermentazione e affinamento in bottiglia per minimo 36 mesi. 7,7 gr di residuo zuccherino.

Descrizione vino

Colore ricco e dorato, con una spuma delicata e aromi di agrumi mielati, pesca bianca e frutta secca tostata nel bicchiere. Al palato è soffuso di mele rosse, pere cotte e frutti a bacca rossa brillante, mostrando note più sviluppate di pane appena sfornato e torta di mele e un finale lungo e rotondo.



ELEMENTO INDIGENO

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