DOMENIUL

BOGDAN DOC MURFATLAR MUSCAT OTTONEL | 2021

VIN0146-21

Scheda tecnica

CATEGORIA	**LAST BOXES**
ELEMENTO PRIMO	**MUSCAT OTTONEL**
COLORE	**Bianco**
PECULIARITÀ	**Certificazione Biologica**
ALCOL	**13.00**

Vinificazione e Affinamento

Una volta in cantina, l'uva viene delicatamente diraspata e selezionata con attenzione. La loro temperatura viene portata a circa 4°C e si lascia in macerazione pellicolare per 15 ore, per l'estrazione degli aromi. Poi avviene la pressatura uve e chiarifica gravitazionale. La fermentazione è controllata, con lieviti selezionati, ad una temperatura di 14°C per 15 giorni.

Descrizione Vino

Di colore giallo con una sfumatura verdastra. Al naso presenta la fresca aromaticità tipica del vitigno, una seducente progressione fruttata e floreale, che ricorda la pesca nettarina, gli agrumi, l'acacia e il sambuco. Da bere fresco, per godere di tutta la freschezza acida del vino, in un sorso godurioso. Un vino gioioso, ideale in giornate estive, da stappare con gli amici. Match con sushi e insalate

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Marconi 8, 10080 Vidracco (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com