

Domaine de la Louina - Volubilia

Classic Rouge | 2017
VIN0153-17

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
COLORE	Rosso
ALCOL	14.00



Vinificazione e Affinamento

Stesso procedimento adottato per il rosato. Uve vendemmiate e conservate a basse temperature per evitare compromissioni. La fermentazione avviene a temperature controllate per conservare intatti gli aromi primari e la vivacità fruttata, macerando per 10 giorni sulle proprie bucce. Affina poi in vasche di cemento per 15 mesi.

Descrizione Vino

Ha un naso di grande pulizia e precisione su sentori di ribes nero e vaniglia con rimandi selvaggi di terra e tabacco dolce. Palato maturo e morbido di caffè, frutti rossi concentrati con sentori di cuoio e selvaggina, chiude con succosa freschezza e tannini morbidi. Si sposa bene con tutti i tipi di salumi e formaggi per la gioia del degustatore. Tajine di agnello con verdure, carni rosse.



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.compagniaideicaraibi.com - info@compagniaideicaraibi.com