

# KATSUNUMA

ARUGA BRANCA CLAREZA KOSHU | 2021  
VIN0228-21

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A GUARDIAN</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>KOSHU</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>11.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Tecnico</b>



## Vinificazione e Affinamento

Questo vino è invecchiato sui lieviti per 6 mesi, utilizzando il metodo di fermentazione Sur Lie. In vasca il vino e fecce restano a contatto per qualche tempo. Da un terreno ghiaioso, situato dove l'escursione termica tra giorno e notte è notevole si produce questo vino semi-secco aromatico con una buona 'acidità.

## Descrizione vino

Un vino aromatico con rinfrescanti aromi di agrumi e un pizzico di umami che lo rende adatto ad accostamenti con piatti orientali. Al naso si percepiscono mele, il pepe bianco e la cannella, mentre il sorso si svela dritto e floreale, con un finale sapido e salato.



**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](http://www.compagniadecaraibi.com) - [info@compagniadecaraibi.com](mailto:info@compagniadecaraibi.com)