

PENINSULA

VINICULTORES - MESTA TEMPRANILLO | 2022
VIN0240-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONVIVALITY
ELEMENTO PRIMO	TEMPRANILLO
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Certificazione Biologica
ALCOL	13.50



Vinificazione e Affinamento

Vigneti gestiti come un ecosistema integrato e costellato di querce centenarie. Il clima continentale con giornate soleggiate e le notti fresche permette di ottenere frutti intensi e ottima definizione varietale, conservando una notevole freschezza. L'uva è raccolta di notte o al mattino presto, pigiatura leggera e fermentazione a temperatura controllo in acciaio inossidabile. La macerazione dura per 8-10 giorni.

Descrizione Vino

Luminoso colore rosso rubino. Un vino rosso vivace e succoso, non affinato, espressivo e varietale che si esprime con aromi ben definiti di frutti a bacca rossa, rosmarino e un tocco di liquirizia. Fresco e con un'ottima persistenza al palato, con consistenza rotonda e un finale soddisfacentemente asciutto. Vino da cibo molto versatile, di medio corpo, ottimo con tapas.



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.compagnideicaraibi.com - info@compagnideicaraibi.com