Avondale

Cyclus White | 2018

VIN0252-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS A GUARDIAN**
COLORE	**Bianco**
PECULIARITÀ	**Certificazione Biologica**
ALCOL	**13.50**

Vinificazione e Affinamento

Le uve sono state raccolte e pigiate a grappolo intero e poi fatte fermentare naturalmente in botti di rovere da 500 litri. Dal 15 al 20% è stato fermentato a grappolo intero, il che aggiunge corpo e lunghezza unici al vino. Dopo la fermentazione il vino è stato mantenuto sui lieviti per 12 mesi con regolari battonage.

Descrizione Vino

La proprietà di circa 300 ettari (di cui 70 vitati) di Avondale ha sulle spalle ben tre secoli di storia. Nel 1997 è stata acquistata dalla famiglia Grieve, e oggi vede alla guida Johnathan, colui che più di ogni altro si è speso per trasformarla in una fattoria dall'ecosistema bilanciato. L'introduzione di pratiche biologiche e biodinamiche è sfociata nella creazione di un approccio unico alla viticoltura, battezzato con il termine BioLOGIC: le moderne conoscenze scientifiche vengono messe al servizio di uno stile naturale, che mira alla fertilità dei suoli e al rispetto dell'ambiente. La cantina, strutturata per lavorare a caduta, contiene numerose vasche di piccole dimensioni per condurre vinificazioni parcellari, con fermentazioni spontanee e bassi livelli di solforosa aggiunta.
Fermentazione spontanea in botte con 20% di grappoli interi e 12 mesi di invecchiamento sulle fecce con batonnage regolare. Il vino è cremoso, fruttato e con note di legno.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com