

Avondale

Camissa Blanc De Noir | 2019
VIN0253-19

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A GUARDIAN
COLORE	Rosè
ALCOL	13.00



Vinificazione e Affinamento

Le uve sono vendemmiate a mano. Quelle di moscato sono deraspate e lasciate sulle bucce in tini di acciaio per 3 o 4 giorni, con follature regolari una volta innescata la fermentazione. Il vino è poi pigiato e affinato in acciaio. Mourvedre e Grenache sono invece pigiate a grappolo intero e fermentate in botti usate di legno francese da 500 litri. Tutte le tre varietà sono lasciate sulle fecce per 12 mesi poi assemblate e imbottigliate.

Descrizione Vino

Un blend di tre saporite varietà che ragala un fresco bouquet fiorito al naso, con dolci e vibranti richiami fruttati e agrumati. Invoglia il sorso, che inganna con un attacco dolce di gelatine alla rosa e zest di limone, per assottigliarsi sul finale in un deciso slancio di fresca acidità.



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 - info@compagniadecaraibi.com