

# Avondale

Camissa Blanc De Noir | 2019  
VIN0253-19

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A GUARDIAN</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosè</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.00</b>



## 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.

