

# COSTADOR

METAMORPHIKA AMPHORA SUMOLL NEGRE | 2021  
VIN0288-21

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A ROCKSTAR</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>SUMOLL NEGRE</b>
<b>COLORE</b>	<b>Rosso</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona, Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>11.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Tecnico</b>



## Vinificazione e Affinamento

Uve di vecchie vigne vendemmiate a metà ottobre, diraspatura 50% e 50% senza. Nessuna pigiatura, si avvia la fermentazione alcolica al 50% e 50% carbonica con uva diraspata. La fermentazione è controllata a bassa temperatura, rottura manuale del cappello, pressatura soffice appena prima di entrare in Tinajas (anfore di argilla).

## Descrizione vino

Il vino è giallo-arancio con riflessi dorati. Dolce, ma allo stesso tempo con un evidente sapore acidulo del vino ricorda la confettura fruttata, rivelando ricchi toni di arancia, pera e melone. Il retrogusto armonico e pieno si arricchisce con note di spezie. L'aroma del vino contiene note di albicocca, avvolte da sentori di agrumi, fiori e lievito. Poco dopo, sfumature di noci e frutta secca. Aromi di ciliegia e alcune note erbacee. Tannini leggeri.



**ELEMENTO INDIGENO**