

COSTADOR

METAMORPHIKA TREPAT | 2021
VIN0289-21

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	TREPAT
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Libere Interpretazioni
ALCOL	12.50
TAPPO	Tecnico



Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene per 8 settimane (minimo) in anfore di argilla con controllo della temperatura; nessun pigeage o rimontaggi, il cappello viene mosso una volta al giorno e solo a mano. A fermentazione avvenuta, segue una seconda macerazione con le bucce per 3 mesi. Le anfore sono riempite fino all'orlo e tenute chiuse con piani in acciaio. Il vino trascorre 7 mesi sui lieviti con battonage settimanale. Il vino svolge la fermentazione malolattica totale e invecchia in anfore di argilla per 9 mesi. Non filtrato.

Descrizione vino

Il Trepato di Costador ha un affascinante colore viola. È un rosso di medio corpo, equilibrato e succoso. Aromi di ciliegia e lampone con un pizzico di cioccolato contribuiscono al suo stile elegante e vibrante. Di medio corpo, finale e tannino. Note intensamente affascinanti di ciliegia, cuoio, terra, spezie e lampone.



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.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com