

COSTADOR

ORANGE DE NOIR SUMOLL NEGRE E XARELLO VERMELL | 2021
VIN0292-21

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A ROCKSTAR
ELEMENTO PRIMO	SUMOLL NEGRE E XARELLO VERMELL
COLORE	Bianco
PECULIARITÀ	Varietà autoctona, Libere Interpretazioni
ALCOL	11.80
TAPPO	Tecnico



Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono raccolte a mano, la fermentazione dura 6 settimane e avviene con lieviti indigeni prima in anfore, poi trasferiti in botti di rovere francese usate e semimuidi. Il vino trascorre circa 9 mesi sui lieviti con battonage settimanali. L'invecchiamento avviene in barriques nuove di rovere francese e barrique usate per 6 mesi. Non filtrato.

Descrizione Vino

L'Orange de Noirs di Costador è tecnicamente un rosato anche se il colore ricorda un vino arancione chiaro. Profuma di agrumi, spezie e sentori di lievito. Al palato è più simile a un vino bianco con la sua fresca acidità, aromi di mela e la bella mineralità pietrosa, con lievi accenni di fumo e un po' di rovere.

