VINO

SELENE COTE DE BROUILLY GAMAY | 2021

VIN0419-21

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS A ROCKSTAR**
ELEMENTO PRIMO	**GAMAY**
COLORE	**Rosso**
TIPOLOGIA	**Bolla**
PECULIARITÀ	**Varietà autoctona**
ALCOL	**13.00**
TAPPO	**Sughero**

Vinificazione e Affinamento

100% Gamay da una parcella situata in Côte de Brouilly, uno dei 10 cru del Beaujolais i cui vigneti si inerpicano sulle pendici dell'omonimo monte; si tratta di terreni di granito e diorite, quindi suoli duri, che trasmettono autorevolezza ai loro vini. Macerazione carbonica più breve, di circa 10 giorni, a causa della già alta concentrazione dei frutti, trattandosi di una parcella con terreni molto più porosi e quindi dal più rapido drenaggio; alla macerazione carbonica seguono 12 mesi di affinamento in botte.

Descrizione Vino

Colore intenso, granato e porpora: autorevole, profondo, strutturato. Un vino in cui la bacca è prorompente e l'influenza della roccia minerale è esplosiva; da bere per farsi sorprendere dalla persistenza, al punto da volerne fare scorta per le fredde serate invernali.

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)
+39 0125 791104 - www.compagniadeicaraibi.com - info@compagniadeicaraibi.com