VINO

SELENE BEAUJOLAIS PRIMEUR GAMAY | 2023

VIN0421-23

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS A ROCKSTAR**
ELEMENTO PRIMO	**GAMAY**
COLORE	**Rosso**
PECULIARITÀ	**Varietà autoctona**
ALCOL	**14.50**
TAPPO	**Sughero**

Vinificazione e Affinamento

100% Gamay; le uve sono state comprate dai vigneti dei loro vicini, anch'essi allevati in regime biologico e piantati su terreni di granito e sabbia. La vinificazione prevede 5 giorni di macerazione carbonica e una successiva maturazione in cemento per sei settimane prima dell'imbottigliamento, che avviene senza chiarifiche né filtrazioni.

Descrizione Vino

Una 2022 calda che ha dato vita a questo Primeur (che altro non è che un Noveau) vivace, luminoso, perfettamente in linea con lo stile di Sylvère. Vibrante, caratterizzato dall'incredibile aromaticità in cui partecipano frutti di bosco appena spremuti, marmellata di lamponi e una timida nota di pepe; è la bottiglia che dovrebbe accompagnarci nella nostalgica transizione da estate ad autunno, ma anche da autunno ad inverno.

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