

VINO

KOLONNE NULL RIESLING BIO | 2023 | 750 ml
VIN0513

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONTAMINATIONS
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Certificazione Biologica
ALCOL	0.00
TAPPO	Vite



Vinificazione e Affinamento

Il vino è ottenuto da uve Riesling vinificate in acciaio inox a temperatura controllata, con l'obiettivo di esaltarne la freschezza e l'aromaticità. Al termine della fermentazione, il vino base viene sottoposto a un delicato processo di dealcolazione mediante distillazione sottovuoto a bassa temperatura (circa 30 °C), tecnica che consente di preservarne gli aromi naturali e la struttura. Segue un affinamento sui lieviti fini in acciaio, che conferisce maggiore rotondità e complessità al profilo gustativo.

Descrizione Vino

Vino bianco analcolico ottenuto da uve Riesling coltivate in Germania, vinificato in acciaio e sottoposto a un delicato processo di dealcolazione a bassa temperatura, che preserva aromi e struttura. Un breve affinamento sui lieviti ne arricchisce la rotondità e la complessità. Fresco e minerale, si distingue per le note di idrocarburi, mela, agrumi e frutta gialla.



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