VINO

KOLONNE NULL VERDEJO WEIN | 2023 | 750 ml
VIN0514

Scheda tecnica

CATEGORIA	**WINE IS CONTAMINATIONS**
ALCOL	**0.00**

Vinificazione e Affinamento

Prodotto al 100% con uve Verdejo biologiche, coltivate in Spagna e provenienti da vecchie viti, questo vino nasce da una vinificazione tradizionale che, dopo la vendemmia, permette di ottenere una base aromatica e strutturata, ideale per il processo di dealcolazione.
La rimozione dell'alcol avviene in modo delicato, tramite distillazione sottovuoto a bassa temperatura (circa 30°C), una tecnica che preserva gli aromi naturali del vino. Non vengono impiegati aromi artificiali, coloranti né additivi.
Segue un breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Descrizione Vino

Vino bianco analcolico ottenuto da uve Verdejo provenienti da vecchie vigne coltivate in Spagna. La dealcolazione avviene con un metodo delicato che preserva gli aromi naturali, senza ricorso ad aromi artificiali né additivi. Il profilo è fruttato e vivace, con note di frutta tropicale, agrumi e leggere sfumature erbacee. Al palato si presenta fresco, equilibrato e piacevolmente armonico.

ELEMENTO INDIGENO

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