VINO

KOLONNE NULL CUVEE ROUGE N.03 | 750 ml

VIN0515

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONTAMINATIONS
COLORE	Rosso
ALCOL	0.00
TAPPO	Sughero

Vinificazione e Affinamento

La cuvée è ottenuta da un blend di Merlot e Cabernet, vinificati con metodi tradizionali volti a valorizzarne struttura e intensità aromatica. Dopo la fermentazione, il vino base viene sottoposto a una delicata dealcolazione tramite distillazione sottovuoto a bassa temperatura (circa 30 °C), che permette di preservare aromi e caratteristiche organolettiche.
Una parte del vino affina in barrique di rovere francese, donando sentori speziati e una maggiore complessità.

Descrizione Vino

Vino rosso analcolico ottenuto da uve Merlot e Cabernet, dal profilo morbido e strutturato. Presenta note di frutti rossi, spezie e lievi sentori di legno. Vinificato secondo metodi tradizionali, è sottoposto a una delicata dealcolazione e a un affinamento parziale in barrique.

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