

ERA

LA NOTTE 2022 | 12% | 750ml
VIN0523



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
COLORE	Rosè
TIPOLOGIA	Ancestrale
ALCOL	12.00
TAPPO	Vite

Vinificazione e Affinamento

Vino rosato fermo ottenuto da uve autoctone coltivate sui Colli Piacentini. Le uve, raccolte al pieno della maturazione, vengono sottoposte a una breve macerazione sulle bucce, sufficiente a estrarne colore e profumi senza compromettere la freschezza del vino. La fermentazione avviene in modo spontaneo, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, e il vino affina per alcuni mesi in vasche di vetroresina, dove sviluppa la propria personalità senza interventi invasivi. Non vengono effettuate né filtrazioni né chiarifiche, e l'utilizzo di solfiti è ridotto al minimo.

Descrizione Vino

Vino rosato fermo da uve autoctone, ottenuto tramite una breve macerazione e fermentazione spontanea. Affina in vasche di vetroresina, senza filtrazioni né chiarifiche, preservando intatta la sua freschezza e autenticità. Al palato è secco, fruttato e vivace, con eleganti note di melograno e leggere sfumature speziate.



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