



Black Lava

Volcanic Red Wine



Un progetto nato da **viticoltura eroica** su **terreni vulcanici**. Da **viti resistenti Khorus** leggermente **appassite** in plateaux. Uno dei rari vini contenente **l'Umami** - il quinto gusto - esaltatore di piatti ricercati a base di carne, formaggi stagionati e salse a base di pomodoro.

L'origine del Quinto Gusto

Una accurata pulizia degli acini, grappolo per grappolo precede la raccolta al fine di avere **uva cernita e pulita**, togliamo tutto quello che non merita di diventare mosto. Meticolosa **separazione delle frazioni di mosto** prima della fermentazione per garantire al Black Lava le migliori caratteristiche organolettiche.

L'importanza del metodo

Una svolta alla vinificazione tradizione dimostra che la somma di tante azioni meticolose come: **la coltivazione su rocce scure basaltiche** che trattengono naturalmente il calore, l'analisi del **momento ideale dello stacco**, il rigoroso **processo di lavorazione** della materia prima, dei **lieviti indigeni**, la **tecnica dell'appassimento** ci consente di sviluppare il tanto ricercato Umami. Il nostro vino risulta essere più naturale più gustoso per chi crede che il vino non sia solo un brand ma il piacere di bere e per chi si vuole bene.

Immagina di **gustare una crema saporita di ciliegia**. Profumi di frutta golosa profumi ricercati, originali ed esplosivi. E' perfetto con finger food e a tutto pasto. Alcol 13,50%.