

VORIA ORANGE

IT

VINO FRIZZANTE

DATI AGRONOMICI

- Zona ubicazione vigneti · Camporeale
- Tecnica Agronomica · Biodinamica - Biologica
- Vitigni utilizzati · Grillo/Catarratto Bio 100%
- Altitudine · 550 m.s.l.m.
- Esposizione Viti · Nord-Sud
- Tipo di suolo · Sabbiosi, presenza di roccia arenaria.
- Allevamento · Controspalliera
- Ceppi/ha · 4000 piante/ha
- Resa uva q.li/ha · 80 q.li
- Epoca vendemmia · 1° decade di settembre
- Modalità di raccolta · Manuale in cassette

DATI ENOLOGICI

- Vinificazione della base · Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8°C in cella, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.
- Affinamento dalla base · In cemento sulle fecce nobili per 3 (Orange 4 mesi).
- Riferment. in bottiglia · aggiunta di mosto al vino base.

Non degorgiato con presenza di lieviti.

DATI ANALITICI

- Acidità totale (gr/lt) · 6 g/l
- Alcol · 12% vol.
- pH · 3,20
- Estratto secco tot. (gr/lt) · 26 g/l
- Solforosa totale · +/- 20 mg/l

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

- VISIVE** · Colore cipria luminoso.
- OLFATTIVE** · Si percepiscono note iodate, frutti canditi, leggere note floreali ed erbacee.
- GUSTATIVE** · Sorso netto e deciso, ottimo connubio tra finezza ed acidità. Sul finale presenza di tannini setosi.
- ABBINAMENTI** · Ideale per accompagnare pesce crudo o cotto, piatti di buona aromaticità con tendenza dolce/grassa.
- TEMP. DI SERVIZIO** · 10-12°C

