

## CAMURRIA ORANGE

Sole e vento siciliano, uve biologiche e una lunga macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea in botti neutre. Così nasce Camurria Orange, vino orange naturale, imbottigliato non filtrato.

### CARATTERISTICHE

**Denominazione** IGP Terre Siciliane

**Gradazione** 12%

**Produzione** 3.200 bottiglie

**Vigneto** Paradiso, territorio di Contessa Entellina. Viti di 30 anni. Altitudine 450 m.s.l.m. Coltivazione in biologico certificato

**Terreno** Tufaceo, ricco di minerali

**Vinificazione** Macerazione sulle bucce per 5 giorni in botti neutre. Fermentazione malolattica

**Affinamento** In acciaio sulle fecce fini per 9 mesi



### DESCRIZIONE

Le uve biologiche vengono raccolte a mano a metà settembre, diraspate e macerate sulle bucce per 5 giorni. Fermentazione spontanea in botti neutre. Affinato in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi e imbottigliato senza alcuna filtrazione.

**Colore** Arancione pallido

**Profumo** Sentori di fiori selvatici, mandorle e scorza d'arancia

**Custo** Corpo medio, morbido e sapido con un bel nucleo acido. Note di agrumi, albicocche secche, pesche bianche e spezie dolci sul finale.