

CAMURRÀ ORANGE

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

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Gradazione 12%

Produzione 6.400 bottiglie

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

Terreno Tufaceo, ricco di minerali

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 5 giorni, fermentazione spontanea. Fermentazione malolattica

Affinamento In acciaio e botte neutro, sulle fecce fini per 9 mesi



DESCRIZIONE

Le uve biologiche vengono raccolte a mano a metà settembre, di-raspate e macerate sulle bucce per 5 giorni. Fermentazione spontanea. Affinato in acciaio e botte neutro sulle fecce fini per 9 mesi e imbottigliato senza alcuna filtrazione.

Colore Arancione pallido

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

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

