



CAMURRIA ORANGE

Camurria / kamu'r : ia / Sicilian for 'trouble'

シチリアの太陽と風、有機ブドウ、そして皮の自然発酵。そこで、カムリアオレンジが誕生しました。天然のオレンジワインで、瓶詰めされ、ろ過されていません。

特徴

宗派 IGP Terre Siciliane

バラエティグリオ 100%

アルコール 12%

生産 15,000本

コンテッサエンテリーナのブドウ園パラディソ、450メートル s.l.mに位置する樹齢30年のブドウ。有機栽培

土壌火山凝灰岩

醸造自発発酵、5日間の皮膚の浸軟、ステンレス鋼タンクでのマロラクティック発酵

ニュートラルバレルを2か月間熟成させ、ステンレス鋼タンクを細い粕で9か月間熟成させます。

生産哲学認定オーガニック、ナチュラル、ビーガンフレンドリー

説明

シチリア西部の特徴的な在来種の1つであるグリロは、コンテッサエンテリーナ (PA) の高い丘の中腹にその家を見つめます。ここでは、ディジョバンナ家が5世代にわたって有機ブドウを栽培してきました。

有機ブドウは9月上旬に手摘みで収穫され、除梗され、皮に6日間浸軟されます。ステンレス鋼タンクでの自然発酵。マロラクティック発酵が続きます。ステンレス鋼とニュートラルバレルで9か月間熟成させた後、未精製および未濾過の瓶詰めを行います。

カラーブライトオレンジ

アロマ野花、アーモンド、マジパン、オレンジピールの表情豊かなブーケ

フレーバーミディアムボディ、美しい酸の芯で香ばしい。柑橘類、核果、甘いスパイスの封筒の層。

So2 : 無料の5 mg / L合計26mg / L。