

## CAMURRIA ORANGE

Camurria bzw. kamu':ria ist sizilianisch für 'Trouble'. Sizilianische Sonne und der Wind, Bio-Trauben und eine lange Maischestandzeit, die spontane Vergärung in neutralen Behältern... so entsteht der Camurria Orange, ein natürlicher Orange Wine, der ungeschönt und ungefiltert auf Flaschen gezogen wird.

### CHARAKTERISTIKA

**Anbaugebiet** IGP Terre Siciliane

**Rebsorte** Grillo 100%

**Alkoholgehalt** 12% vol

**Produktion** 6.400 Flaschen

**Weinbergslage** Paradiso im Bereich Contessa Entellina, 30 Jahre alte Reben auf 450 Metern ü. M.

**Anbau** biologisch zertifiziert

**Bodenvulkanischer** Tuffstein

**Weinbereitung** Mazeration der Beerenschalen für 5 Tage in neutralen Behältern, malolaktische Gärung

**Reifung** in Edelstahltanks auf der Feinhefe für 9 Monate

**Produktionsphilosophie** zertifizierter biologischer Landbau, Naturwein, vegan



### WEINBESCHREIBUNG

Grillo ist eine der charakteristischen Rebsorten des im Westen Siziliens gelegenen Gebiets Contessa Entellina (Palermo), in dem die Familie Di Giovanna seit fünf Generationen Wein anbaut. Die biologisch erzeugten Trauben werden Mitte September von Hand gelesen, entrappt und fünf Tage lang mit den Beerenschalen eingeweicht. Die Gärung erfolgt spontan in neutralen Behältern mit anschließender malolaktischer Gärung. Der Wein reift für neun Monate im Edelstahl auf der Feinhefe, bevor er ungeschönt und ungefiltert in Flaschen abgefüllt wird.

**Farbe** Leuchtend orangefarben.

**Duft** Ausdrucksstarkes Bouquet aus wilden Blumen, Mandeln und Orangenschalen.

**Geschmack** Samtig-schmelziger, mittlerer Körper, würzig-mineralisch mit schönem Säuregerüst und einem Aromenspiel aus Zitrusfrüchten und Steinobst, umhüllt von süßen Gewürzen.

SO<sub>2</sub>: frei 5 mg/l, gesamt 23 mg/l