

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 15.000 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 früher September von Hand gelesen, entrappt und fünf Tage lang mit den Beerenschalen eingeweicht. Die Gärung erfolgt spontan. 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.

SO2: frei 5 mg/l, gesamt 26 mg/l

