



Orange Inzolia BIO Terre Siciliane IGP 2023

Orestiadi

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Sicilia
Producteur	Orestiadi Sicilia
Classification	IGP
Expansion	Fermentation spontanée, macération de 5 jours sur les peaux, fermentation malolactique en cuve acier
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans
Température de service	6 - 8° C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Inzolia
Numéro d'article	19758722

Commentaires

Un vin orange ludique, déstabilisant, à forte personnalité et sans artifices. Fruit d'une sélection de raisins Inzolia soumis à une fermentation spontanée, la couleur la plus intense de ce vin est le résultat du processus de macération, une phase au cours de laquelle le moût reste en contact avec les peaux du raisin, ce qui donne au vin une nouvelle lumière. Pendant cette période, le liquide acquiert des tanins, des polyphénols et des substances aromatiques qui rendent le produit complètement différent des vins blancs et des vins rouges sur le plan visuel, olfactif et gustatif-olfactif.

Recommandation culinaire

Parfait pour les apéritifs, en particulier avec des fromages poivrés ou semi-assaisonnés, sa polyvalence lui permet également de s'adapter aux plats principaux. Idéal pour accompagner des plats riches et savoureux, l'intensité et la fraîcheur de ce vin se marient parfaitement avec les plats de poissons crus et les sushis.

Notes de dégustation

L'orange de Tenute Orestyadi se caractérise par une couleur orange pâle et des arômes sauvages et distinctifs au nez. En bouche, il est doux et savoureux, avec une belle acidité et un fruité doux en fin de bouche. Un vin unique pour un apéritif non conventionnel !