



# Orange Inzolia BIO Terre Siciliane IGP 2023

Orestyadi

<b>Tipo</b>	Vino bianco
<b>Origine</b>	Italia, Sicilia
<b>Produttore</b>	Orestyadi Sicilia
<b>Classificazione</b>	IGP
<b>Maturazione</b>	Fermentazione spontanea, macerazione di 5 giorni sulle bucce, fermentazione malolattica in vasche d'acciaio
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2023
<b>Conservazione</b>	fino a 5 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Inzolia
<b>Articolo n.</b>	19758722

## Annotazioni

Un vino Orange divertente, spiazzante, dalla forte personalità e libero rispetto a schemi ridondanti. Frutto di una selezione di uve Inzolia sottoposte a fermentazione spontanea, il colore più intenso di questo vino è risultato del processo di macerazione, fase in cui il mosto rimane a contatto con le bucce dell'acino, donando al vino una nuova luce. Durante questo lasso di tempo, il liquido acquisisce tannini, polifenoli e sostanze aromatiche che rendono il prodotto completamente differente sia dai vini bianchi che dai vini rossi dal punto di vista visivo, olfattivo e gusto-olfattivo.

## Abbinamenti

Perfetto per gli aperitivi, soprattutto quelli a base di formaggi pepati o semi-stagionati, grazie alla sua versatilità ben si adatta anche alle portate principali. Ideale per accompagnare piatti ricchi e saporiti, l'intensità e la freschezza di questo vino si sposano perfettamente con piatti di pesce crudo e sushi.

## Note di degustazione

---

Orange di Tenute Orestyadi è caratterizzato da un colore arancione pallido, al naso sentori selvatici e distintivi. Al palato si presenta morbido e sapido con un bel nucleo acido, fruttato dolce sul finale. Un vino unico per un aperitivo fuori dagli schemi!