%

Orange Inzolia BIO Terre Siciliane IGP 2023

Orestiadi

Tipo	Weisswein
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Orestiadi Sicilia
Classificazione	IGP
Maturazione	Fermentazione spontanea, macerazione di 5 giorni sulle bucce, fermentazione malolattica in vasche d'acciaio
Contenuto	75 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 5 anni
Temperatura di servizio	6 - 8° C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Inzolia 100 %
Articolo n.	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 Orestiadi 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!