



Orange Inzolia BIO Terre Siciliane IGP 2023

Orestiadi

| | |
|----------------------------|---|
| Typ | Weisswein |
| Herkunft | Italien, Sicilia |
| Produzent | Orestiadi Sicilia |
| Klassifizierung | IGP |
| Ausbau | Spontangärung, 5-tägige Mazeration auf den Schalen, malolaktische Gärung im Stahltank |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2023 |
| Genussphase | bis 5 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 6 - 8° C |
| Alkoholgehalt | 12,5 % |
| Traubensorten | Inzolia |
| Artikel-Nr | 19758722 |

Bemerkungen

Ein witziger, aufrüttelnder Orangenwein mit einer starken Persönlichkeit und ohne überflüssige Schemata. Die intensive Farbe dieses Weins, der aus einer Auswahl von Inzolia-Trauben durch Spontangärung gewonnen wird, ist das Ergebnis des Mazerationsprozesses, einer Phase, in der der Most in Kontakt mit den Traubenschalen bleibt, was dem Wein ein neues Licht verleiht. Während dieser Zeit nimmt die Flüssigkeit Tannine, Polyphenole und Aromastoffe auf, die das Produkt optisch, olfaktorisch und geschmacklich völlig von Weiß- und Rotweinen unterscheiden.

Passt zu

Er eignet sich hervorragend als Aperitif, vor allem zu pfeffrigen oder halbgewürzten Käsesorten, aber auch zu Hauptgerichten ist er durch seine Vielseitigkeit gut geeignet. Die Intensität und Frische dieses Weins passt perfekt zu rohen Fischgerichten und Sushi, ideal als Begleiter zu reichhaltigen und schmackhaften Speisen.

Degustationsnotizen

Der Orange von Tenute Orestiadi zeichnet sich durch eine blassorange Farbe aus, mit wilden und charakteristischen Aromen in der Nase. Am Gaumen ist er weich und schmackhaft mit einem schönen Säurekern und einer süßen Fruchtigkeit im Abgang. Ein einzigartiger Wein für einen unkonventionellen Aperitif!