



Descrizione: vino bianco macerato (orange wine) decisamente aromatico, leggermente tannico, salino. Adatto a medio-lungo invecchiamento.

Abbinamenti: si accompagna bene a primi saporiti senza pomodoro, ottimo con carbonara e risotto allo zafferano. Ideale con gamberi e gamberoni sfumati con lo stesso vino, si abbina a piatti di pesce crudo affumicato (spada o tonno), pesci importanti al forno, pesce azzurro, frittate anche con verdura, arrostiti di carni bianche e carni bianche speziate come pollo al curry, coniglio all'orientale e alla cucina orientale in genere. Ottimo con salumi grassi come lardo e pancetta.

Servizio: si consiglia di servire il vino a 15°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

Scheda tecnica

Uve: Malvasia aromatica di Candia 40%, Ortrugo (40%), altre uve bianche (20%), età media delle viti: 50 anni.

L'annata: nel nostro territorio l'annata 2018 è stata caratterizzata da abbondanti piogge invernali e primaverili, temperature estive elevate e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia.

Lavoro in vigna: le vigne sono condotte secondo i principi dell'agricoltura biologica, i trattamenti vengono effettuati solo ed esclusivamente al bisogno.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg, dal 9 al 15 settembre

Vinificazione: Cernita manuale dei grappoli prima della pigiatura, fermentazione spontanea senza nessuna aggiunta, in tino aperto fuori cantina. Macerazione 22 giorni con frequenti follature. Svinatura a fermentazione ultimata. Nessun travaso. Imbottigliamento manuale senza aggiunte di solfiti, in bordolese leggera. Chiusura con tappo Nomacorc.

Alcool: 12% vol.

Solforosa totale: 10 mg/l (solfiti non aggiunti)