

CAMURRIA ORANGE

Sole e vento siciliano, uve biologiche e una lunga macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea in botti neutre. Così nasce Camurria Orange, vino orange naturale, imbottigliato non filtrato.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Gradazione 12%

Produzione 3.200 bottiglie

Vigneto Paradiso, territorio di Contessa Entellina. Viti di 30 anni. Altitudine 450 m.s.l.m. Coltivazione in biologico certificato

Terreno Tufaceo, ricco di minerali

Vinificazione Macerazione sulle bucce per 5 giorni in botti neutre. Fermentazione malolattica

Affinamento In acciaio sulle fecce fini per 9 mesi



DESCRIZIONE

Le uve biologiche vengono raccolte a mano a metà settembre, diraspate e macerate sulle bucce per 5 giorni. Fermentazione spontanea in botti neutre. Affinato in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi e imbottigliato senza alcuna filtrazione.

Colore Arancione pallido

Profumo Sentori di fiori selvatici, mandorle e scorza d'arancia

Custo Corpo medio, morbido e sapido con un bel nucleo acido. Note di agrumi, albicocche secche, pesche bianche e spezie dolci sul finale.