

Norange – Bula

**Etico+Bio**

*Bere sano, bere buono*

Distribuzione Vini Vini

## Norange



**Uvaggio:** 100% Chardonnay

**Tipologia:** Orange Macerato

**Formato:** 750 ml

**Provenienza:** Piemonte

**Grado alcolico:** 13%Vol

**Vinificazione:** macerazione sulle bucce per 8-10 giorni a 18-20 °C. Si applica la tecnica di batonnage per circa 6 mesi.

**Affinamento:** viene imbottigliato senza chiarifica e senza filtrazione

**Terreno:** argilloso, calcareo

**Filosofia produttiva:** biologico

**Temp. di servizio:** 12-15°

**Abbinamento:** piatti speziati, formaggi, secondi di carne e di pesce saporiti

I vini *orange* hanno una tradizione millenaria, sono vini antichissimi caratterizzati da profumi particolari e vengono serviti a una temperatura più alta rispetto ai bianchi e sono sicuramente ben portati all'invecchiamento, che permette non solo di strutturarli ancora di più ma di tirar fuori aromi caratterizzanti degli orange wine. Sono vini ottenuti da uve bianche vinificate in rosso, in cui le bucce sono lasciate a macerare (a riposare) a contatto con il mosto per un periodo variabile di tempo. Per ottenere i vini orange avviene un contatto molto prolungato tra mosti, bucce, lieviti e batteri lattici che, finito il loro compito, muoiono e si depositano sul fondo del contenitore e cedono lentamente le loro proteine. Questo consente l'estrazione di sostanze principalmente polifenoliche, aromatiche e proteiche che li rendono di colore giallo carico, "orange" appunto.

Color arancio con riflessi dorato. Profumo di scorza d'arancia, pompelmo, albicocca e pietra focaia. Dal gusto intenso, agrumato con una leggera componente tannica.