



OMBRA

ORANGE WINE IN ANFORA

Prodotto ed imbottigliato all'origine dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia).

📍 AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Tassarolo, situato nell'area di produzione del Gavi DOCG, in Piemonte.

🌊 TERRENO

Marnoso, limoso - argilloso, con un buon contenuto di sostanza organica grazie all'utilizzo dei sovesci, dei preparati biodinamici e del cumulo biodinamico. Altitudine: 300 metri s.l.m.

🍇 VITIGNO

Cortese di Gavi (100%)

TECNICA DI PRODUZIONE

Questo vino naturale è senza solfiti aggiunti in qualsiasi forma. Dopo la vendemmia, manuale, in piccole casse, il mosto viene **versato in anfore fatte a mano, di forma sferica**, insieme all'uva semi pigiata. In queste **belle e spaziose giare**, la fermentazione si sviluppa in **un movimento circolare e uniforme**. Una volta terminata la fermentazione, l'uva giace ancora qualche tempo sul fondo. Viene imbottigliato dopo aver riposato quasi un anno nella **terracotta** che permette al vino una speciale **ossigenazione**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

🍷 Colore

Il vino si presenta di colore giallo paglierino carico con discreti riflessi aranciati dati dalla macerazione della buccia nel mosto.

👃 Bouquet

Il profumo è gradevole, delicato, complesso, variopinto. Ricorda i fiori e le erbe aromatiche di montagna essiccate naturalmente al sole.

👅 Sapore

Diretto, autentico, crudo.

🏔️ Lieviti

Indigeni, delle nostre uve.

% Grado Alcolico

13% by Vol.

🍷 Acidità Totale

5,02 g/l circa



Produzione

2.000 Bottiglie



Certificazioni

Certificato "*Biologico e Vegan*" da BIOS; "*Biodinamico*" da AgriBioDinamica; "*Organic*" da USDA.

CONCLUSIONI

È un ottimo aperitivo e si accompagna perfettamente con i piatti di pesce, formaggio, carne bianca, verdure, riso e pasta. Servire ad una temperatura di **9-10°C**