

ORANGE ZAMÒ

Malvasia I.G.T.
Trevenezie



100%
Malvasia



10° C



a mano in cassetta
terza settimana
di settembre



Vinificazione: le uve migliori di Malvasia, dopo un'attenta selezione vengono diraspate e fatte macerare in anfora per circa 6 mesi. Non viene effettuato nessun tipo di aggiunta e nessun controllo termico durante tutto il periodo di macerazione. La fermentazione inizia spontaneamente dopo circa un giorno, si effettuano due follature nei primi giorni e una sola verso la fine. Al termine della fermentazione alcolica l'anfora viene chiusa con le vinacce al suo interno e solo nel mese di febbraio avviene la svinatura.

Dopodiché si passa alla torchiatura. Il vino ottenuto ritorna in anfora per illimpidirsi spontaneamente fino al giorno dell'imbottigliamento.

Sensazioni: colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Al naso esprime note fruttate mature, l'agrume è molto evidente (scorza di arance). Con finale di frutta candida, minerale quasi salmastro tipico della Malvasia.

Al palato è molto potente e austero, si ripercorre la nota di agrumata unita alla tannicità tipica dei vini macerati.

Abbinamenti: Vino a tutto pasto sui piatti di pesce, si accosta anche alle carni bianche o perché no, rosse alla griglia. Per la sua particolarità è anche un ottimo vino da meditazione.

Le vigne di Zamò