

Vino macerato "VIORANGE"

I vini bianchi macerati tornano sulle tavole con una parola inglese: ora si chiamano *orange wine*, ma sono parte della nostra tradizione.

Uno stile antico e nuovo nello stesso tempo. Il prolungato contatto con le bucce dell'uva prima con il mosto, poi con il vino o quasi vino, circa 30 giorni, dona sapori e colori inusuali per un vino ottenuto da uve bianche.

E' **una tradizione antica, contadina**, sparita o quasi con l'avvento di nuovi macchinari di cantina che permettono di eliminare le bucce immediatamente.

Non filtrato, affinamento in **cemento**.

Ottenuto da uve **Viognier** certificate **BIO**, il suo colore è rame chiaro con sfumature ambrate. Ricco di **profumi di timo, erbe aromatiche** e di **frutta a buccia bianca, pere, mele cotogne ed agrumi**. Dal **sapore intenso e minerale**, con **tannino delicato** e **dolce** è un vino "alimento" che ben si accompagna anche a cucine particolari come quella asiatica, giapponese in primis.

Abbinamenti: Pesce grasso cucinato, crudo, carni bianche da cortile, agnello o capretto. Zuppe ricche e piatti vegetariani più elaborati

Adatto a medio – lungo invecchiamento - Servire a temperatura intorno ai **14°**

ORANGE WINE - VIORANGE

Macerated white wines return to the table with an English word: now they are called orange wine, but they are part of our tradition.

An old and new style at the same time. The prolonged contact with the skin, 30 days, of the grapes first with the must, then with the wine or almost wine, gives unusual flavours and colors for a wine made from white grapes.

*It's an ancient, peasant tradition, gone or almost gone with the advent of new machinery. the skins are removed immediately. **Unfiltered**, aging in **concrete**.*

*Made from **BIO** certified **Viognier** grapes, its color is light copper with amber shades. Rich in **aromas of thyme, aromatic herbs** and **white-skinned fruit**,*

***pears and quinces** and **citrus fruits**. With **an intense and mineral taste**, with **delicate and sweet tannins**, it is a "**food**" wine that goes well with kitchens such as Asian, Japanese in the first place.*

Food pairing: Cooked fat fish, raw, white meats, lamb, or kid. Rich soups and more elaborate vegetarian dishes

Good for aging – serve at 14°

