

Naturalmente

VINI NATURALI

ORANGE

Uve: Pinot Grigio

Naturalmente Orange è ottenuto da uve Pinot Grigio. I metodi sostenibili nel vigneto, la raccolta manuale, l'assenza di manipolazioni in cantina, i lieviti indigeni e nessuna filtrazione sono le pratiche utilizzate per produrre questo vino. Il vino presenta colore buccia d'arancia, dal profumo di albicocca candita, con note di pera e agrumi. Sorso pieno, di freschezza e persistenza aromatica intensa, intrigante.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Bianco d'Italia

UVE: Pinot Grigio.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Pinot Grigio.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità medio-bassa e temperature estive che permettono un'eccellente maturazione dell'uva.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi. La gestione del vigneto avviene secondo principi sostenibili.

VENDEMMIA: uve raccolte a mano alla fine di Agosto, con piena maturità aromatica delle uve e buona acidità.

VINIFICAZIONE: diraspatura delle uve e fermentazione sulle bucce con lieviti indigeni all'interno di anfore in terracotta. Poi il vino matura in tali recipienti per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino. Nessuna filtrazione e basso livello di solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore buccia d'arancia, dal profumo di albicocca candita, con note di pera e agrumi. Sorso pieno, di freschezza e persistenza aromatica intensa, intrigante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: si abbina ottimamente con piatti a base di pesce, pasta e carni bianche.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 12,5-13% vol. (a seconda dell'annata)

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 80x300.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,25 kg/bt, 15,0 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 10 ct, pari a 60 ct per pallet, 720 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 345x263x306.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it