



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 90% Sauvignon 10%
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	Prima decade di ottobre, raccolta a mano
Vinificazione	Vinificazione in bianco senza macerazione delle bucce. Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Temperatura di fermentazione 16°C. Stoccaggio in acciaio refrigerato a 0°C sui lieviti per trattenere la CO2 naturalmente prodotta.
Affinamento	Sur Lies 120 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
Gradazione	13% vol.
Descrizione	Orange wine "buccia di cipolla". All'olfatto: note di pesca gialla, frutto della passione ed elevage. In bocca ha un ingresso morbido e strutturato, bilanciato dalla sensazione acida di un seducente brio di CO2 naturale.
Temperatura di servizio	8-10°C