



Orange 2019

Cantina: Abbazia San Giorgio

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Orange

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Zibibbo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2019

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Minima

Abbinamenti: Antipasti, Formaggi Erborinati, Pesce

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Lo Zibibbo, alberello pantesco recentemente iscritto dall'Unesco nella lista dei patrimoni immateriali dell'umanità è il vitigno simbolo di Pantelleria, detto anche il vitigno che non invecchia mai, è il protagonista di questo Orange Wine straordinario. Il vigneto di Zibibbo della cantina Abbazia San Giorgio ha circa 60 anni ed è allevata secondo i dettami dell'agricoltura biologica e biodinamica. La lavorazione dell'Orange comincia all'inizio di settembre con un'attenta selezione delle uve, che vengono raccolte a mano e depositate in cassette. La fermentazione inizia spontaneamente ad opera dei lieviti autoctoni e si protrae per oltre 20 giorni, con un'intensa macerazione tipica della vinificazione in rosso. In questa fase le bucce rilasciano nel vino il colore e gli aromi tipici dello Zibibbo, raggiungendo il colore Orange. Si tratta di un vino naturale senza solfiti aggiunti e non subisce nessun tipo di filtrazione, neanche in fase di imbottigliamento. L'affinamento avviene per una parte in acciaio e per l'altra in botti di castagno, per circa 6 mesi, dopo i quali il vino viene imbottigliato. ■

Note di degustazione

floreali, di frutta tropicale, agrumi canditi, e di erbe mediterranee. All'assaggio è caldo, fresco, con una splendida sapidità che ci accompagna verso un finale leggermente amarognolo, molto persistente e di grande eleganza. L'Orange è un vino naturale adatto a tutto il pasto, dall'aperitivo al dolce, accompagna benissimo aperitivi a base di molluschi e crostacei, ma anche primi piatti di pesce, foie gras e formaggi erborinati.