



RUKH

Orange Wine Biologico



Uvaggio

Uvaggio Bronner 50% - Johanniter 50%

Tipologia dei terreni

I vigneti insistono su terreni collinari prevalentemente argillosi ad un'altitudine di circa 450 metri s.l.m., con esposizione a Sud.

Sistema d'allevamento

Guyot

Densità d'impianto

6.000 ceppi/ha

Condizione vigneti

Metodo biologico. I vitigni resistenti consentono di non eseguire alcun trattamento o al limite nelle annate peggiori solamente due o tre biologici senza chimica di sintesi.

Vendemmia

La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano, come tutte le altre operazioni in vigneto.

Vinificazione

Le uve raccolte vengono diraspate a rulli aperti per lasciare intatti gli acini. Successivamente vengono poste a fermentare sulle bucce in anfore di terracotta con frequenti follature manuali. La macerazione sulle bucce dura ben oltre la fermentazione, per alcuni mesi. Dopo la separazione dalle bucce il vino continua l'affinamento nelle anfore fino all'imbottigliamento.

Vino

Ha un colore arancio dorato, un profumo intenso e fine. In bocca è complesso, con forti note agrumate, sapido con retrogusto leggermente tannico. La grande struttura ed il particolare colore sono dati dalla lunga macerazione sulle bucce e dal successivo affinamento in anfora.

Abbinamenti consigliati

Formaggi saporiti leggermente piccanti, tonno, salmone, anguilla. Ottimo come vino da meditazione.

Temperatura di servizio

15°C