



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



VINO BIANCO VALLE MARTELLO ORANGE

UVE	Malvasia 60 % Trebiano d'Abruzzo 40%
DENOMINAZIONE	Vino Bianco
GRADAZIONE ALCOLICA	11,50 % vol.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Tendone
ZONA PRODUZIONE	Villamagna (CH) - Abruzzo
PERIODO VENDEMMIA	Terza decade di Settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione naturale con lieviti autoctoni. Macerazione con le bucce in vasca di cemento per 10 giorni. Affinamento in vasca di cemento dove si svolge la fermentazione malolattica spontanea.
IMBOTTIGLIAMENTO	5 mesi dopo la vendemmia
COLORE	Ambrato tipico dell'orange wine
BOUQUET	dapprima floreale, poi si evolve verso il fruttato (frutta matura a polpa gialla)
PALATO	morbido, crea una piacevole sensazione di pienezza al palato.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 - 14 °C
ABBINAMENTO	Ottimo con i primi e i secondi piatti delicati di carne e pesce. Può essere anche un piacevole abbinamento a formaggi e salumi

C.DA VALLE MARTELLO, 10
66010 VILLAMAGNA (CH) - ITALY
TEL. E FAX 0871.300330

WWW.VALLEMARTELLO.IT