



BAGLIO BAIATA

ALAGNA



ORANGE WINE

ALTOGRADO

L'Orange wine deriva da una raccolta tardiva di uve bianche che sono successivamente fermentate con le bucce per diverse settimane. Questo processo estrae intensamente il colore e gli aromi delle bucce e crea la tonalità aranciata. E' un vino robusto che dura nel tempo.

Servire a 6 - 10° C

Uve: *Bianche*

Area di coltivazione: *Marsala*

Affinamento: *3 mesi in acciaio*

Allevamento: *Ad alberello marsalese o a controsballiera, in asciutto*

Colore: *Arancione brillante*

Profumo: *Fragranze erbacee e fruttate con leggere note ossidative*

Tenore alcolico: *13,8% vol.*

Formati disponibili: *75cl con tappo raso*

The orange wine comes from a late pick up of white grapes that are subsequently fermented with the skin for several weeks. This process extracts the colour and the aromas of the grapes extensively and creates the orange tone. It is a robust wine that can be stored for long time.

Serve at 6 - 10° C

Grapes: *White grapes*

Cultivation area: *Marsala (West sicily)*

Aging: *3 months in steel*

Training system: *Non irrigated head training or cordon training*

Colour: *Bright orange*

Bouquet: *Herbaceous and fruity fragrances with delicate oxidative scents*

Alcohol content: *13,8° by volume*

Available formats: *75cl with cork*

Note/Notes



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

Fisso: +39 0923 981022 | whatsapp: +39 331 1092105
info@alagnavini.com | www.alagnavini.com

