



ORANGE

Nome del vino:	Cirelli La Collina Biologica Orange
Uva:	Trebbiano Abruzzese.
Alcol:	11%
Terreno:	Argilla e calcare
Sistema di allevamento:	Spalliera - guyot
Periodo di vendemmia:	Seconda settimana di settembre
Raccolta:	Manuale in cassette
Vinificazione:	<p>Le uve vengono diraspate e trasferite in serbatoio d'acciaio dove avviene la macerazione che dura circa 30 giorni.</p> <p>Per limitare al minimo l'estrazione del tannino e conservare il pi ù possibile una bevuta fresca, non vengono effettuate follature, ma si effettuano semplici rimontaggi per bagnare il cappello delle bucce.</p> <p>Le uve vengono separate dal mosto e inviate in pressa dove vengono pressate in maniera soffice.</p>
Affinamento:	<p>Dopo l'unico travaso post fermentazione, il vino sosta sulla proprie fecce fini in vasca per circa quattro mesi ed in seguito viene imbottigliato.</p> <p>Possibile trovare deposito sul fondo della bottiglia.</p> <p>Il vino non viene filtrato prima dell'imbottigliamento.</p>