

Siriki Orange

Uve: Grillo.

Affinamento: vasche in acciaio.

Colore: orange (macerazione con le bucce).

Profumo: di uve mature con tendenza a frutta esotica e albicocca.

Gusto: ricco, tendente al cedro riscaldato dal sole.

Grapes: Grillo.

Ageing: stainless steel tanks.

Colour: deep orange (maceration with the skins).

Nose: mature grapes with hint of exotic fruit and apricot.

Palate: rich, fragrance of sun heated citrus.



SI CONSIGLIA DI BERE COME APERITIVO CON UNA TARTARE DI PESCE O DI CARNE O DI ABBINARLO AD UN FORMAGGIO COME IL GORGONZOLA.

BEST SERVED AS AN APERITIF PARED WITH MEAT OR FISH TARTARE OR WITH BLUE CHEESE.

· Particella Sub 252
· 300 m. s.l.m. / SW.

· Resa 1,2 Kg di uva
a pianta

· Parcel Sub 252
· 300 m. a.s.l. / SW.

· Yeald 1,2 Kg of
grapes per plant

