

POTENZA ARANCIONE BIANCO MACERONE 2022

Malvasía di Candía Aromática
Trebiano & Ortugo

VECCHIO
CONSORZIO 1953



ITALIA

Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Tipo de Cuerpo

Vecchio Consorzio 1953 es fruto de la pasión de Massimiliano Croci y Pietro Gazzola por los vinos naturales y su amor por la tierra de Piacenza. Ambos son viticultores y enólogos experimentados. Combinando la experiencia de Pietro Gazzola en gestión con el conocimiento de Massimiliano Croci sobre la producción de vinos naturales y el mercado internacional, fundaron la primera bodega en producir "vinos naturales" sin viñedos propios. En su lugar, compran uvas orgánicas de proveedores de renombre. El objetivo principal de la empresa es producir vinos de alta calidad, saludables y sostenibles mediante técnicas no invasivas. Además, promueve la transformación del sistema vitícola actual hacia un modelo biológico-natural más rentable para el sector agrícola.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo pajillo intenso. Destacan aromas cítricos frutales a naranja, cáscara de limón y uva. En boca, el sabor es delicado con matices de taninos sólidos, suave, armonioso con carácter marcado.

Maridaje ideal con tabla de quesos, mariscos, aceitunas.



Vinicola / Enólogo:

Vecchio Consorzio 1953
Massimiliano Croci



Grados de Alcohol:

12% Alc



Cépage:

Malvasía di Candía Aromática
Trebiano
Ortugo



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Vino macerado elaborado con uvas autóctonas cosechadas en plena maduración en las colinas de Piacenza. Tras el despalillado, las uvas se someten a una larga maceración con los hollejos durante aproximadamente 15 días. La fermentación se produce de forma espontánea, sin la adición de levaduras seleccionadas, y el vino envejece durante siete meses en depósitos de fibra de vidrio, conservando toda su expresividad natural. No se filtra ni clarifica y contiene una cantidad mínima de sulfitos.