ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer "Scarpe Toste Unplugged" Orange Wine 2025



Orange Wine "made in Castel Franco"

Quella presentata qui non è la solita bottiglia di Gerwürztraminer. Non il consueto bianco piacevolmente morbido e profumato che piace tanto alle signore o ai neo sommelier alla ricerca di note invitanti da descrivere ai propri amici e compagni di merende. Quello proposto qui, infatti, è sì un Gerwürztraminer, ma ha la particolarità di essere prodotto in Lazio, grazie al clima unico dell'area di Castel Franco, con forti escursioni termiche tra giorno e notte, e utilizzando la tecnica della lunga macerazione pellicolare. In questo caso ben 21 giorni. Ne deriva un particolare Orange wine chiamato "Unplugged", come le versioni acustiche delle canzoni. Un vino dritto, schietto e fuori dagli schemi, prodotto solo in 1000 bottiglie, destinate a un pubblico di super appassionati ed esperti. Un vino perfetto da meditazione ma che può anche essere proposto con un tagliere di formaggi di media stagionatura o erborinati. Di sicuro da provare.

Siamo nella zona di Castel Franco, nel cuore del Lazio, uno dei tanti angoli d'Italia con un habitat davvero ottimale per la coltivazione della vite e dell'olivo. Qui Cantina Le Macchie, di proprietà della famiglia Di Carlo, può oggi contare su vigneti che si estendono sulle colline situate tra la conca reatina e il Monte Terminillo. L'altitudine è compresa tra i 610 e 1075 metri sul livello del mare, con buone esposizioni verso Sud occupate dai vitigni più tardivi, e altre verso Sud-Ovest dove si trovano le varietà più precoci. A favorire la crescita e lo sviluppo di uve di alta qualità, un terreno ricco in minerali. Vi si ottengono vini caratterizzati da una bella freschezza e sapidità. La Cantina, considerata l'altitudine dei vigneti, la loro pendenza e le difficoltà delle lavorazioni, aderisce al Cervim, l'ente di certificazione per la viticoltura Eroica.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud Ovest
Allevamento Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino orange
Provenienza	Lazio
Uve	Gewurztraminer macerato orange wine
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Macerazione di 21 giorni circa
Sensazioni	Unplugged come le versioni acustiche delle canzoni, il nostro orange wine nasce con lo spirito di mettere a nudo un vitigno, con la volontà di valorizzare il patrimonio dei terpeni dell'uva. Un vino dritto, schietto e fuori dagli schemi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821