TERRAfusa

IGP Terre Siciliane Orange

Osée



2023 Decanter World Wine Awards SILVER
2021

2023 Decanter World Wine Awards BRONZE
2022

VITIGNO: Carricante. Bland diverse vigne giovani e vecchie
SUPERFICIE VITATA: 2.5 ettari
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada Vallone Rosso Biancavilla (CT)
DENSITA' DELLE VIGNE: 5,500 ceppi per ettaro
ALTITUDINE: 870 metri s.l.m.
TIPO DI SUOLO: Vulcanico, ricco di minerali e di scheletro
IMPIANTO DELLE VIGNE: 1968 e 2019
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: alberello e spalliera a cordone speronato
RESA MEDIA: 40-50 Quintali per ettaro
SOLFITI AGGIUNTI: NO
SOLFOROSA TOTALE: 26mg
VINIFICAZIONE: Raccolta effettuata a piena maturazione fenolica. Fermentazione in anfora di terracotta con macerazione sulle bucce della durata di 15 giorni. Successivamente per altri tre mesi, sempre in terracotta, continua la macerazione sulle Vinacce fini.
Al termine viene effettuata una pigiatura soffice.
AFFINAMENTO: Affinamento di 6 mesi in anfora.
PRODUZIONE: 2000 Bottiglie
PRIMA ANNATA: 2019
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% vol.
CAPACITA' DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: oltre 5 anni

NOTE DEGUSTATIVE: La prolungata macerazione conferisce un vino ricco e materico, di grande struttura, con un intenso colore ambra. La natura porosa della terracotta permette una micro-ossigenazione delicata, che sviluppa una complessità ossidativa elegante e profonda. - Al naso note vivaci di marmellata d'arancia e pompelmo, sentori floreali di ginestra e da un tocco sottile di origano. - Al palato emergono strati di albicocca disidratata, noce e una ricchezza mielata, con una marcata vena sapida che richiama mandorle tostate e tisana alla camomilla. Un accenno di macchia mediterranea e una piacevole presa tannica completano questo vino deciso e meditativo.

ABBINAMENTI: la struttura e la complessità ossidativa lo rendono perfetto con piatti speziati e intensi: curry di mare, maiale speziato cotto, tajine marocchino o formaggi stagionati a pasta dura. La sua spalla tannica si abbina molto bene anche a polpo alla griglia o a verdure a radice arrosto