



GIACOMO FENOCCHIO

VINO MACERATO "ANIMA ARANCIO" (ORANGE SOUL)



Uve: Uve bianche da vitigno autoctono locale

Esposizione: Sud-Est

Altimetria: zona collinare a ca 300/350 metri s.l.m.

Tipo terreno: calcareo, con argilla, terreno di media consistenza

Età media delle viti: 10/15 anni

Epoca della vendemmia: metà settembre

Produzione: 1000 bottiglie anno

Note degustative: colore arancio con lievi riflessi ambrati

Gastronomia: ottimo con formaggi stagionati, carne e pesce. Si raccomanda di servire a temperature di 10°-12°C ca

Gradazione alcoolica: 13%-13,5% Vol ca

Acidità totale: da 5.5-5.8 g/L ca

Grape Variety: white grapes from local indigenous grape varieties

Exposure: Southeast

Altitude: Hilly zone at around 300/350 meters a.s.l

Soil: calcareous, clay, soil of medium texture

Average age of the vines: 10/15 years

Harvest: Mid September

Production: 1000 bottles a year

Tasting Notes: The color is orange with slight amber reflections

Gastronomy: Great with seasoned cheeses, meat and fish dishes. Recommended serving temperature is around 10-12 degrees.

Alcohol level: Approx. 13%-13,5% Vol

Total Acidity: Approx. 5.5-5.8 g/L