

# SENSALE

*La linea Sensale, biologica ed autentica, espressione di una Sicilia attenta al rispetto del territorio e alla concretizzazione delle buone pratiche.*

## Sensale Orange wine 2023

**Territorio di produzione:** Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

**Denominazione:** IGP Terre Siciliane

**Varietà:** Catarratto

**Suolo e clima:** Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**Annata:** L'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni.

**Vinificazione ed affinamento:** Fermentazione del mosto in anfora di terracotta a 16-18°C per circa due settimane, con successiva macerazione prolungata per più sei mesi; affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

**Profilo organolettico:** Il vino si presenta con un colore dorato tendente all'arancio. Al naso è intenso con note fruttate di albicocca, frutta secca e aromi di erbe aromatiche. Al palato è deciso, fresco con un gradevole ritorno alle note aromatiche.

**Food pairing:** Ottimo da gustare con risotti a base di verdure, carni bianche e formaggi erborinati. Servire a 10-12 °C.

### Dati analitici

ph 3.20

acidità 5.65

alcol 13%

residuo zuccherino 8g/l

\*CONTIENE SOLFITI NEI PARAMETRI LEGALI

