

## BUCEFALO VINO ORANGE MALVASIA

**Tipologia:** Vino Orange

**Denominazione:** Terre di Chieti IGP

**Vitigno:** Malvasia

**Provenienza:** Abruzzo

**Gradazione:** 14%

**Formato:** 75 cl

**Vendemmia:** Manuale

**Affinamento:** Cemento e acciaio

Bucefalo Malvasia Orange è un prodotto italiano che rispetta l'ambiente grazie alle sue pratiche biologiche e sostenibili. Realizzato seguendo metodi biodinamici, è completamente vegano, offrendo un'esperienza autentica e naturale nel pieno rispetto della natura e delle sue risorse.

**Produttore:** Cantina Orsogna, specializzata in vini biologici e biodinamici, si distingue per la sua produzione a basso impatto ambientale.

**Processo produttivo:** segue i principi della viticoltura biodinamica. L'uva, dopo essere stata diraspata, viene fermentata con lieviti naturali, senza controllare la temperatura. Questa fermentazione continua fino alla morte dei lieviti, il che lascia un equilibrio di zuccheri residui che contribuiscono alla complessità del vino. Tutti i passaggi rispettano gli standard "Demeter", senza aggiunte chimiche, garantendo così la stabilità naturale del prodotto.

**Affinamento:** in vasche di acciaio per circa tre mesi, seguito da un periodo in bottiglia.

**Profilo sensoriale:** note dolci e mielate, il vino Malvasia è celebrato come il "Nettare degli Dei". È caratterizzato da un bouquet aromatico complesso che richiama la macchia mediterranea. Al palato, si presenta vellutato e raffinato, con una consistenza sciropposa e un retrogusto persistente che ne esalta la ricchezza zuccherina.

**Abbinamenti consigliati:** le sue note dolci si armonizzano splendidamente con piatti delicati, perfetti con verdure, e dessert golosi.

**Temperatura di servizio:** ideale a 10-12°C.