

Orange One Bianco Igt Venezia Giulia 2020 - Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Territorio: San Floriano
Genere: Vino
Denominazione: IGT Venezia Giulia
Tipologia: Bianco
Vitigno: 30% Ribolla Gialla, 35% Friulano, 35% Malvasia
Annata: 2020
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sintetico
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Uvaggio di Friulano, Malvasia e Ribolla Gialla, macerazione per circa 1 mese. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere per 30 mesi.

Biologico certificato.

Sentori chiave: fieno, albicocca, pietra focaia.

Naso: sentori fieno che si intersecano ad agrumi e frutta a polpa gialla.

Bocca: sorso minerale, profondo e complesso. Tannini setosi e beva agile.

Vista: Aranciato.

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la pancia a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità, mineralità e sapidità.

Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano. Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

La Orange One è il vino d'ingresso dell'azienda che funge da raccordo tra il passato di Paraschos, in cui la macerazione per tradizione veniva indistintamente effettuata su tutti i vini prodotti, ed il presente in cui la finezza e la beva assumono un ruolo centrale, riuscendo nell'intento di essere una perfetta sintesi delle due.

La Ribolla dona struttura, il Friulano mineralità e la Malvasia aromaticità, dando vita ad un vino che diventa un magistrale ritratto di quello che è il "Friuli macerato"!