

## Orange One Bianco Igt Venezia Giulia 2021 - 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: 2021

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 ponca 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"!