

ORAVERA

Falanghina

Denominazione di origine controllata

UVAGGIO: Falanghina 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre

RACCOLTA: vendemmiata manualmente e conferita in cassette di piccole dimensioni.

PGIATURA: le uve diraspate vengono immediatamente pigiare in maniera bianda per rispettare l'integrità degli acini.

VINIFICAZIONE: le uve pigiate vengono sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato alla temperatura di 8° C e messo a decantare. Dopo 24 ore il mosto patito viene messo a fermentare.

FERMENTAZIONE: il mosto fermenta direttamente all'interno di barriques di rovere francese accuratamente selezionate con preziosa maestria per esaltare le caratteristiche organolettiche della Falanghina.

MATURAZIONE: Oravera per elevare la sua complessità aromatica continua lentamente l'affinamento sui propri lieviti all'interno delle barriques per oltre 8 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: consente che Oravera raggiunga la sua massima espressione in termini di ricchezza gustativa ed olfattiva.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol

ASPETTO: giallo brillante con riflessi dorati.

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso, con sentori di frutta candita, fiori d'acacia e una complessa nota vanigliata, che si fonde in maniera armonica con l'aroma primario del vitigno.

GUSTO: sapido, intenso, armonico ed equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-12° C

ABBINAMENTO: primi piatti importanti, primi e secondi a base di pesce, formaggi morbidi e stagionati.



ORAVERA

Falanghina

DOC

GRAPES: 100% Falanghina

HARVEST: in September

COLLECTION: harvested by hand and given in small crates.

PRESSING: The grapes are immediately pressed in a mild to respect the integrity of the grapes.

VINIFICATION: the grapes pressed, then subjected to a pre-saturated soft. The juice is immediately cooled to a temperature of 8° C and left to settle. After 24 hours the clean must is fermented.

FERMENTATION: The juice is fermented directly in carefully selected French oak barriques with valuable skill to enhance the organoleptic characteristics of Falanghina.

MATURAZIONE: Oravera to raise its aromatic complexity continues slowly aging on the lees in the barrels for 8 months.

AGING IN BOTTLES: allows Oravera reaches its highest expression in terms of richness of taste and smell.

ALCOHOL CONTENT: 13,5% vol

APPEARANCE: bright yellow with golden reflections.

AROMATIC SENSATIONS: Elegant nose, with hints of candied fruits, acacia flowers, vanilla and a complex that blends harmoniously with the primary aroma of the grape.

TASTE: fruity, intense, harmonious and balanced.

TEMPERATURE: 10-12° C