Orbacca

SELEZIONE VINI

CATALOGO 2021

i nostri prodotti

ORBACCA SRL

Via dei Montanini, 54
Siena (SI)
info@orbacca.it - orbacca.it

P. IVA 01530730520

Indice

La nostra selezione **4**

Territori **5**

Italia **7**
Cantine Bottazzi 8
I Tirreni 10
Podere Conca 12
Franco Pacenti 14
Colleonorato 16
Azienda Agricola Sofia 18
Wiegner 20

Francia **23**
Maison Gardet 24
Brimoncourt 26

Legenda

Certificazione biologica/biodinamica

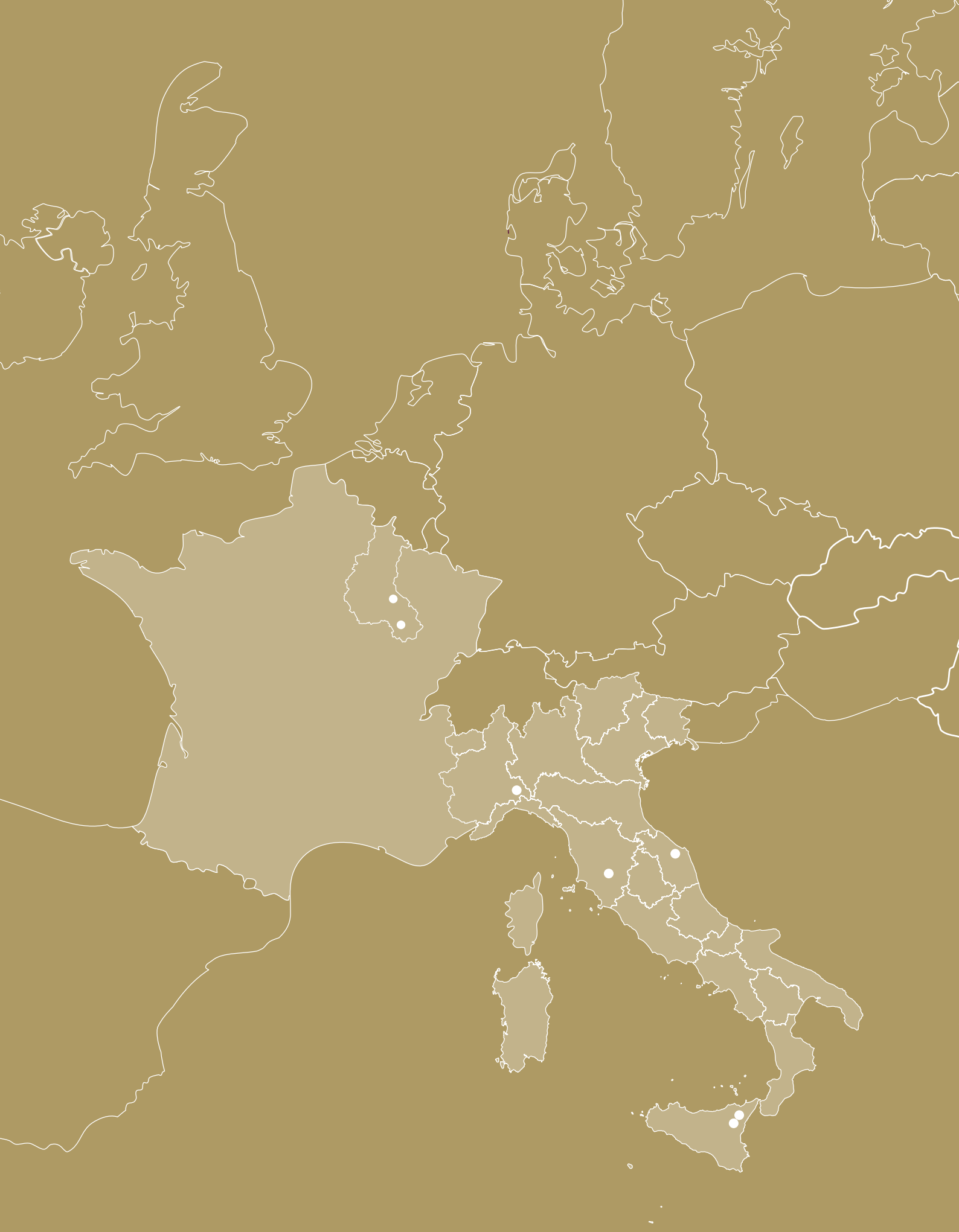
Associato FIVI

Selezione Cru

Selezione vecchie vigne

La nostra selezione

Orbacca, letteralmente “bacca d’oro”, è il frutto dell’alloro: un nome ormai desueto, ma evocativo, ricco di suggestioni come la pianta da cui deriva e come il vicolo di Siena, Via degli Orbachi, che ci ha dato la prima ispirazione per dare un nome al nostro progetto.
Simbolo di gloria e di sapienza, l’alloro è la pianta nobile per eccellenza fin dall’antichità, quando veniva considerata sacra al Dio Apollo e campeggiava sul capo di poeti e generali vittoriosi.
Utilizzata anche come rimedio naturale contro le malattie e per propiziare l’abbondanza del raccolto, nel corso dei secoli sono tante le valenze associate a questa pianta sempreverde, che anche ai giorni nostri si conferma un elemento ricorrente e identitario della cultura e tradizione dell’area mediterranea.
Abbiamo scelto questa pianta e i suoi piccoli ma preziosi frutti come simbolo, ritrovando in essi quella sintesi di naturalezza, eleganza e autenticità che ricerchiamo nei vini.
Orbacca si occupa di selezionare e distribuire vini di qualità, e in particolare vini ottenuti da vitigni autoctoni. Prediligiamo piccole cantine a conduzione familiare e produzioni artigianali, quelle capaci di esprimere il legame con la terra in cui crescono e di raccontare l’universo racchiuso in ogni singolo grappolo.
Perché dietro ad ognuna delle bottiglie che il nostro catalogo accoglie c’è una storia che vogliamo raccontare, anzi tante storie fatte di persone e lavoro, di tradizione e ricerca, di passione e impegno.
Attraverso le etichette che fanno parte delle nostre selezioni, Orbacca propone un viaggio che tocca alcuni dei territori più significativi del panorama vitivinicolo italiano, dal Piemonte alla Toscana alla Sicilia, e che arriva alla zona dello Champagne. Un viaggio che è appena iniziato e che, strada facendo, si arricchirà di tappe e di storie da scoprire e condividere.



Italia

Europa

Cantine Bottazzi

Piemonte

Strada Monterosso, 56
Stazzano
Alessandria

lorenzobottazziwines.com

"Dalla volontà di preservare, migliorare e sviluppare la propria terra, vini che sono l'espressione più pura e avvincente del territorio"

Una tenuta incastonata sulle pendici finali dell'appennino ligure-piemontese, un'azienda a conduzione familiare, la volontà di custodire la propria terra e di valorizzarla, puntando sempre all'eccellenza in tutte le fasi del processo produttivo. I vini Bottazzi nascono da questi presupposti e dalla convinzione che un grande vino si faccia innanzitutto in vigna: per questo la cura delle viti, la potatura e la vendemmia vengono eseguite a mano, mentre gli interventi in cantina e i trattamenti sono ridotti al minimo, utilizzando principalmente elementi e metodi naturali.
Il Timorasso, parte del patrimonio vinicolo piemontese, è il vitigno principale di Bottazzi e viene utilizzato per esprimere al meglio il terroir dei colli tortonesi.

Monterosso

Denominazione
Colli Tortonesi Timorasso DOC

Vitigno
100% Timorasso

Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni

Invecchiamento
2 anni in acciaio

Abbinamenti
Primi piatti con sughi bianchi oppure burro e salvia o anche a base di pesce, in particolar modo con i crostacei

Italo ★

Denominazione
Colli Tortonesi Timorasso DOC

Vitigno
100% Timorasso

Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni

Invecchiamento
2 anni in cemento alimentare francese

Abbinamenti
Primi piatti con formaggi, carni bianche, pesce azzurro, cucina speziata senza pomodoro

Bric dei Serpenti

Denominazione
Colli Tortonesi Barbera Superiore DOC

Vitigno
100% Barbera

Vinificazione
Fermentazione con lieviti indigeni, a seguire macerazione di 6 mesi a contatto con le bucce

Invecchiamento
18 mesi in botti di legno da 2000 litri

Abbinamenti
Piatti ricchi di sapore, in particolare di terra. Primi al ragù e pasta al forno, mentre tra i secondi piatti ottimo l'abbinamento con arrosti e carni rosse

I Tirreni

Toscana

Via Casone Ugolino, 29
Castagneto Carducci
Livorno

itirreni.com

“Una cantina giovane nel cuore dell’Alta Maremma”

“I Tirreni” nasce dall’unione di intenti di due giovani, che oltre al percorso di studi condividono la passione per la vite e i vini toscani. Samuele Falciani, agronomo, e Tommaso Rindi, enologo, hanno unito le forze per costituire questa realtà, che sorge in una delle più belle zone del panorama vitivinicolo e naturale: Bolgheri e l’alta Maremma. L’azienda conta 9 ettari di vigneto, metà dei quali riservati a vitigni a bacca rossa per la produzione di vino rosso toscano nella zona del Bolgheri DOC. La restante produzione è caratterizzata da vitigni bianchi e rossi IGT Toscana.

Poiana Scura

Denominazione
Toscana IGT

Vitigno
Trebbiano
Malvasia
Vermentino

Vinificazione
La parte più aromatica in barriques e il resto in acciaio

Invecchiamento
8 mesi in barriques di rovere francese

Abbinamenti
Antipasti, aperitivo, formaggi e pesce

Poiana Scura

Denominazione
Toscana IGT

Vitigno
70% Sangiovese
30% Cabernet Sauvignon

Vinificazione
Fermentazione in acciaio fino all' affinamento

Invecchiamento
4 mesi in barriques di rovere francese

Abbinamenti
Piatti elaborati di carni, come spezzatini e selvaggina in umido, nonché primi piatti con ragù saporiti

Hydria

Denominazione
Bolgheri DOC

Vitigno
40% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
20% Cabernet Franc
10% Petit Verdot

Vinificazione
Fermentazione in acciaio, 15/20 giorni sulle bucce, dopo la svinatura sosta in acciaio per poi completare il processo in barriques

Invecchiamento
8 mesi in barriques di rovere francese

Abbinamenti
Primi di selvaggina e carni in umido, ma anche con formaggi stagionati

Tyrsinoi

Denominazione
Toscana IGT

Vitigno
100% Cabernet Franc

Vinificazione
In acciaio con lunga macerazione sulle bucce, dopo la svinatura completa il processo in barriques

Invecchiamento
16 mesi in barriques nuove di rovere francese

Abbinamenti
Cucina di carne e piatti saporiti, ma è da considerare la sua attitudine ad essere consumato come vino da meditazione abbinato a dei formaggi stagionati

Podere Conca

Toscana

Strada Provinciale Bolgherese, 196
Castagneto Carducci
Livorno

podereconcabolgheri.it

È la realizzazione di un sogno di Silvia Cirri il progetto di impiantare nel 2015, insieme all'amico e socio Livio Aloisi, 5 ettari di vigneto a Podere Conca in Bolgheri e nella vicina zona "Le Ferruggini".

PODERE CONCA

BOLGHERI

L'indirizzo è dei più blasonati: Via Bolgherese 196, detta "Strada del Vino" in quanto lungo questa strada si susseguono molte delle più conosciute aziende vinicole della zona di Bolgheri. Qui, sorge il vecchio Podere ottocentesco, con finestre e porte di legno rosso che compaiono nel logo dell'azienda, immerso in un'antica uliveta tra i cui filari sono stati impiantati i primi filari di Cabernet Franc. Anima e motore dell'azienda è Silvia che con Livio condivide un grande amore per i luoghi che entrambi hanno frequentato fin dall'adolescenza e il rispetto per il terroir: naturale quindi la scelta di coltivare secondo i dettami dell'agricoltura biologica. La squadra operativa è agile, multi-tasking e, per ora, di sole donne, scelte personalmente da Silvia, giovani, appassionate e competenti. Le uve, vengono raccolte e selezionate a mano e vinificate nella cantina di proprietà, inaugurata nel 2019, per la quale agli investimenti in design sono stati preferiti quelli in tecnologia, sicurezza, igiene.

Elleboro

Denominazione
IGT Toscana

Vitigno
Viognier
Chardonnay
Sauvignon blanc

Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata in serbatoi di acciaio

Invecchiamento
4 mesi in acciaio e 2 mesi di maturazione in bottiglia

Abbinamenti
Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce o antipasti leggeri

Agapanto

Denominazione
Bolgheri Rosso DOC

Vitigno
Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Ciliegiolo

Vinificazione
L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni

Invecchiamento
12 mesi in legno, tonneaux e barriques di rovere francese di secondo passaggio

Abbinamenti
Salumi, formaggi e carni rosse non troppo saporite

Franco Pacenti

Toscana

Località Canalicchio di Sopra, 6
Montalcino
Siena

francopacenticanalicchio.it

"Una passione che attraversa tre generazioni e la massima attenzione nella cura della vigna, per un'interpretazione classica e pura del Sangiovese"

FRANCO PACENTI

L'azienda "Franco Pacenti", situata sul versante nord-est della collina di Montalcino nella conca del Canalicchio, zona storica tra le più vocate della denominazione, è una realtà giovane e dinamica in cui famiglia e lavoro, tradizioni e valori si fondono. Sulle orme del nonno Rosildo e del padre Franco, i tre fratelli Lisa, Serena e Lorenzo portano avanti l'idea di una viticoltura che sia espressione del territorio, rispettosa della natura, sostenibile, ma anche proiettata verso il futuro.
La produzione è incentrata sul Sangiovese, vitigno autoctono che in questa zona storica di Montalcino raggiunge vertici di eccellenza. Il risultato sono vini di grande carattere, eleganti e potenti allo stesso tempo, perfetta combinazione tra la terra da cui provengono e le persone che li lavorano.

Rosso di Montalcino

Denominazione
Rosso di Montalcino DOC

Vitigno
100% Sangiovese

Vinificazione
Media macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari a temperatura controllata

Invecchiamento
Oltre 6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25 hl

Abbinamenti
Primi piatti con salse strutturate, salumi e formaggi

Brunello di Montalcino

Denominazione
Brunello di Montalcino DOCG

Vitigno
100% Sangiovese

Vinificazione
Medio-lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi, a temperatura controllata

Invecchiamento
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 hl, oltre 4 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Piatti saporiti come arrosti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati

Brunello di Montalcino Riserva

Denominazione
Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Vitigno
100% Sangiovese

Vinificazione
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari, a temperatura controllata

Invecchiamento
40 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e francese da 50 e 25 hl, oltre 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina

Rosildo ★

Denominazione
Brunello di Montalcino DOCG

Vitigno
100% Sangiovese

Vinificazione
Lunga macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi scalari in vasche di acciaio, a temperatura controllata

Invecchiamento
36 mesi in botte di rovere francese da 10 hl, oltre 12 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, accompagnate da funghi e tartufi. Grande vino da meditazione anche con formaggi stagionati

Colleonorato

Marche

via Colle Onorato, 8/A
Jesi
Ancona

colleonorato.com

"Uno spirito moderno e innovativo, che celebra la tradizione artigianale e trasforma il vino in qualcosa di inaspettato e meravigliosamente diverso"

COLLE ONORATO

Immersa in una fantastica vallata al confine tra le province di Ancona e di Macerata, l'azienda agricola Colleonorato nasce dalla creatività e dall'amore per la natura di Giulia Borioni, che con la sua passione per grappoli e fermentazione continua ad alimentare quel legame con la terra che è parte del DNA della sua famiglia da tante generazioni.
Ad affiancare Giulia nella gestione dei vigneti c'è Luca Silvestri: insieme hanno creato la loro idea di Verdicchio, tra scelte uniche e non sempre convenzionali, che rendono il loro vino l'espressione della tradizione, il frutto della tecnologia e il ritratto della terra.
Fra tradizione e innovazione, i vini di Colleonorato e il Verdicchio in particolare, diventano un gigantesco palcoscenico della creatività, in un equilibrio perfetto tra gusto e colore, intensità e aroma.

Prologo

Denominazione
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Vitigno
100% Verdicchio

Vinificazione
Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Invecchiamento
10 mesi in vasche di acciaio e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage

Abbinamenti
Antipasti di verdure, formaggi freschi, primi piatti di pesce

La Giostra

Denominazione
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC

Vitigno
100% Verdicchio

Vinificazione
Uve sottoposte a criomacerazione per 12 ore, a seguire fermentazione in vasche d'acciaio

Invecchiamento
10 mesi in vasche di acciaio e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage

Abbinamenti
Secondi di pesce e carni bianche, formaggi di media stagionatura

Rosato di Rotoscio

Denominazione
Marche Rosato IGT

Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot

Vinificazione
Viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio

Invecchiamento
10 mesi in vasche di acciaio e ogni 20 giorni viene effettuato il bâtonnage

Abbinamenti
Zuppe di pesce, in umido, tagliere di salumi

Il Cortese

Denominazione
Rosso Piceno DOC

Vitigno
40% Montepulciano
40% Sangiovese
10% Lacrima
10% Merlot

Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 10 giorni. La fermentazione è svolta a cappello sommerso con follatura manuale 3 volte al giorno

Invecchiamento
22 mesi in vasche di acciaio ed ogni 30 giorni viene effettuato il bâtonnage, oltre 4 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia

Azienda Agricola Sofia

Sicilia

Via Nazionale, 46
Solicchiata
Catania

"Una piccola dimensione familiare, un terroir unico e un'attenta gestione dal vigneto alla bottiglia per vini freschi e autentici"

Azienda Agricola Sofia

È da un piccolo vigneto a Solicchiata, alle pendici Nord dell'Etna, che inizia la storia della Azienda Agricola Sofia. È qui che Gioacchino Sofia si dedica con dedizione e passione alla coltivazione della terra, espandendo progressivamente l'attività di famiglia con l'acquisizione di nuovi terreni. Grazie ai figli Carmelo e Valentina, che mettono la loro esperienza nel settore vinicolo a disposizione dell'attività di famiglia, la produzione di vino, dapprima circoscritta al mercato locale, entra in una nuova dimensione, complice anche il crescente interesse verso i vini della zona dell'Etna. La composizione vulcanica del suolo, unita all'utilizzo di metodi biologici e a basso impatto, conferiscono ai vini della Azienda Agricola Sofia caratteristiche uniche, in un connubio di freschezza, mineralità e potenza.

La Vigna di Gioacchino

Denominazione
Terre Siciliane IGP

Vitigno
90% Carricante
10% Catarratto, Minella e Inzolia

Vinificazione
Diraspatura, 2 giorni di macerazione e poi pressatura. Fermentazione spontanea in tonneaux usati per circa 15 giorni. Il vino rimane sulle fecce per tutto il periodo della malolattica e dopo 5 mesi si effettua la decantazione

Invecchiamento
5 mesi in tonneau usati e 4 mesi in acciaio

Abbinamenti
Sformati di verdure, primi piatti di pesce

La Vigna di Gioacchino

Denominazione
Etna Rosso DOC

Vitigno
100% Nerello Mascalese

Vinificazione
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce, in vasche per circa 15 giorni

Invecchiamento
12 mesi in vasca di cemento

Abbinamenti
Antipasti di terra, cous cous di pesce, guazzetto di gamberi, carni miste alla griglia

Contrada Piano dei Daini ★

Denominazione
Etna Rosso DOC

Vitigno
100% Nerello Mascalese

Vinificazione
Macerazione e fermentazione spontanea sulle bucce per 15 giorni circa in vasche di cemento

Invecchiamento
11 mesi in vasca di cemento

Abbinamenti
Pasta ripiena, sughi di carne, piccione, selvaggina da piuma

Wiegner
Sicilia

Contrada Marchesa, 1
Passopisciaro
Catania

wiegnerwine.com

"Una cantina a gestione familiare tra il mare e l'Etna: tutti i colori e il clima mediterraneo della Sicilia in un grappolo d'uva"

WIEGNER

La cantina Wiegner, sul versante Nord dell'Etna vicino a Passopisciaro, si estende su una delle aree più prestigiose per la coltivazione dell'uva, in cui caratteristiche del suolo, la giusta altitudine e un microclima eccellente si combinano in un insieme straordinario.
Con grande orgoglio e amore per questa terra magica, Peter, Laura e Marco, attraverso i loro vini mettono in bottiglia la sintesi di questo territorio complesso e unico.
Prodotti secondo il metodo dell'agricoltura biologica e nel rispetto del terroir dell'Etna, patrimonio UNESCO, i vini Wiegner sono caratterizzati da buona sapidità, eleganza, notevole mineralità e ottime qualità di invecchiamento.

Contrada Rampante ★

Denominazione
Etna Bianco DOC

Vitigno
100% Carricante

Vinificazione
Fermentazione in bianco

Invecchiamento
Vasche di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Risotto ai frutti di mare, piatti a base di pesce azzurro dal sapore intenso

Treterre

Denominazione
Etna Rosso DOC

Vitigno
100% Nerello Mascalese

Vinificazione
Fermentazione spontanea a temperatura controllata

Invecchiamento
In legno barrique e botti, almeno 6 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Primi con sughi di carne, tagliata di manzo, filetto ai funghi porcini

Contrada Rampante ★

Denominazione
Etna Rosso DOC

Vitigno
85% Nerello Mascalese
15% Nerello Cappuccio

Vinificazione
Fermentazione spontanea in tino di rovere

Invecchiamento
Affinamento di 12 mesi in botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia

Abbinamenti
Carni rosse, polpette, grigliate, formaggi stagionati

Artemisio

Denominazione
Sicilia DOC

Vitigno
100% Cabernet Franc

Vinificazione
Fermentazione spontanea a temperatura controllata

Invecchiamento
Almeno 16 mesi in barrique e botti in rovere, almeno 12 mesi in bottiglia

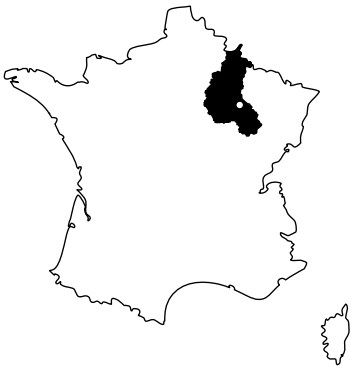
Abbinamenti
Carni in umido, selvaggina, formaggi stagionati

Francia

Europa

Gardet

Champagne



13 Rue Georges Legros
Chigny-les-Roses

champagne-gardet.com

"Una Maison di Champagne storica, custode di una preziosa tradizione che viene calata nella modernità e che si trasforma in champagne dalla forte personalità"

CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

Fondata nel 1895 da un commerciante di vini, Charles Gardet, la Maison Gardet, oggi gestita dalla famiglia Prieux, è una delle eccellenze della regione dello Champagne. L'azienda è presente in tutta la zona dello Champagne, a partire dai vigneti nella sede storica Chigny-les-Roses e dalle altre proprietà a Mareuil-sur-Aÿ, Loches-sur-Ource e Gyé-sur Seine, e conta una fitta rete di esportazioni che la rendono una realtà affermata a livello internazionale.
Il legame con la tradizione è molto forte e, combinato con un approccio moderno, si traduce in vini di eccezionale qualità, garantita da un processo di lavorazione seguito con perizia e professionalità in tutte le sue fasi, dalla selezione dei mosti, alla fermentazione, dall'assemblaggio alla sboccatura.

Brut Tradition

Denominazione
Champagne

Vitigno
45% Pinot Noir
45% Meunier
10% Chardonnay

Dosaggio
8 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
36 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Tartine e finger food per il momento dell'aperitivo

Brut Blanc De Noirs Premier Cru

Denominazione
Champagne

Vitigno
60% Pinot Noir
40% Meunier
dai vigneti «Premier Cru»
di Hautvillers

Dosaggio
8 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
48 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Perfetto per aperitivi o per accompagnare ricchi antipasti come anatra con prugne, prosciutto crudo, foie gras

Dosage Zéro

Denominazione
Champagne

Vitigno
2/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay

Dosaggio
0 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
Da 60 a 84 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Parmigiano Reggiano, formaggi stagionati, crostacei

Extra Brut Millèsime

Denominazione
Champagne

Vitigno
70% Pinot Nero
30% di Chardonnay

Dosaggio
4 g/lt

Vinificazione
8 mesi in serbatoi di acciaio

Invecchiamento
60 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Finger food, tartine, formaggi, carni bianche, crostacei

Extra Brut Cuvée Anniversaire 120 Ans

Edizione limitata, assemblaggio delle migliori 12 annate (dal 1943 al 2011) della Maison Gardet

Denominazione
Champagne

Vitigno
70% Pinot Nero
30% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
Da 84 a 108 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina da piuma

Brimoncourt

Champagne

84 Boulevard Charles de Gaulle
Aÿ-Champagne

brimoncourt.com

"Un tributo ai valori eterni dello champagne:
eleganza, indipendenza, condivisione e leggerezza."

BRIMONCOURT
CHAMPAGNE

Brimoncourt è una moderna Champagne House, situata ad Aÿ, nel cuore della regione dello Champagne.
Dal 2008 la Maison è guidata dall'eclettico Alexander Cornot, che ha dato la sua personale impronta a tutte le creazioni Brimoncourt, all'insegna della delicatezza, leggerezza e ricerca dell'eccellenza. Per farlo ha scelto di affidarsi ai migliori Crus dello Champagne, così da ottenere vini di grande qualità e dalla personalità spiccata, che sono anche uno stile di vita, un'espressione di gioiosa raffinatezza ed eleganza.

Brut Régence

Denominazione
Champagne

Vitigno
80% Chardonnay
20% Pinot Noir

Dosaggio
8 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
Da 36 a 48 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce, salmone affumicato e capesante saltate in padella

Brut Rosé

Denominazione
Champagne

Vitigno
40% Pinot Noir
35% Chardonnay
25% Meunier

Dosaggio
8 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
Da 36 a 48 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Perfetto come aperitivo, ideale con i formaggi a pasta molle e crosta fiorita come il Brie. Ottimo anche con i macarons o con un cestino di frolla e fragole

Blanc De Blancs

Denominazione
Champagne

Vitigno
100% Chardonnay

Dosaggio
8 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
48 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Ideale con salmone affumicato, buchi, sashimi, crostacei e pesce alla griglia

Extra Brut

Denominazione
Champagne

Vitigno
80% Pinot Noir
20% Chardonnay

Dosaggio
2 g/lt

Vinificazione
In tini di acciaio

Invecchiamento
48 mesi sui lieviti

Abbinamenti
Ideale con crostacei, ottimo con la cucina giapponese e coreana

info@orbacca.it
orbacca.it