

Nari

Campania IGP Orange

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il nome "NARI" ricorda la parola georgiana "arancio".

La nostra filosofia segue l'antico metodo di produzione artigianale georgiano in anfora di cui questo vino ne è tributo.

Vigneto: 400 m.s.l.m.

Zona di Produzione:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania

Terreno: argilloso, calcareo, vulcanico

Allevamento Vite: Guyot

Vitigno: Falanghina, Malvasia (Uva Cerreto), Trebbiano (Grieco)

Raccolta: manuale

Metodo di Produzione: artigianale, naturale

Macerazione: fino a 30 giorni

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni

Invecchiamento: 12 mesi in anfore di terracotta (Qvevri) dalla capacità di 1.000 Litri

Filtrazione: nessuna

Volume: 12%

Additivi: nessuno

SO2: 28 mg/L

Bottiglie Prodotte: 500/anno

Formato: e 750 ml

Temperatura di Servizio: 12-14 °C



Nari

Campania IGP Orange



NARI comes from the Georgian word "orange".

Our wine philosophy follows the ancient Georgian artisanal winemaking method, to which this wine is a tribute.

Type: Dry Orange Wine

Vineyard: 400 meters above sea level

Production area:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania, Italy

Soil: clay, limestone, volcanic

Pruning System: Guyot

Grape: Falanghina, Malvasia (Uva Cerreto), Trebbiano (Grieco)

Picking: manual

Production method: artisanal, natural

Maceration: Up to 30 days

Fermentation: spontaneous with indigenous yeasts

Aging: 12 months in 1'000 liters terracotta amphora (Qvevri)

Filtration: none

Volume: 12%

Additives: none

SO2: 28 mg/L

Bottles produced: 500/year

Capacity: e 750 ml

Serving Temperature: 12-14 °C

