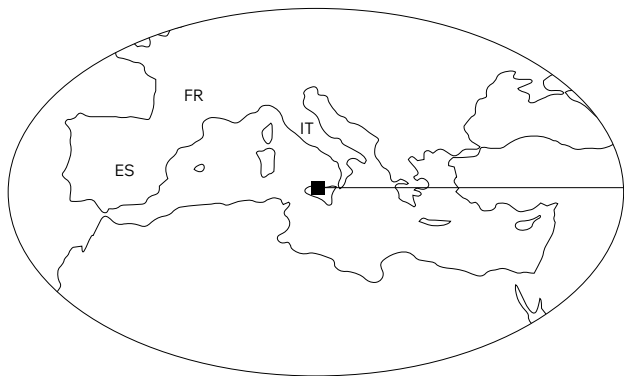
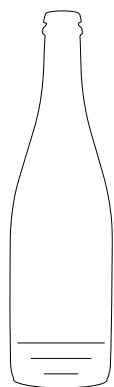


ORENJI

BIANCO MACERATO
IGP - TERRE SICILIANE



12,5% Vol
75cl



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale, le uve riposano per 24 ore a 4°C, poi vengono diraspate e pigiate. Il vino macera in barrique da 225 l per 5 mesi, quindi le bucce vengono rimosse e il vino affina in cisterne d'acciaio per altri 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

WINEMAKING

After manual harvesting, the grapes rest for 24 hours at 4°C, then they are destemmed and crushed. The wine macerates in 225 l barriques for 5 months, after which the skins are removed and the wine rests in stainless steel tanks for another 2 months before bottling.

ABBINAMENTO

Vino da gustare da solo, in aperitivo o da abbinare a piatti di pesce grigliato, formaggi e salumi, primi sapori a base di pesce o a base vegetale.

PAIRING

A versatile wine to enjoy alone, as an aperitif, or with grilled fish, cheeses, cured meats, and seafood or vegetable-based first courses.

ZONA DI PRODUZIONE /
PRODUCTION AREA
Marsala (TP)

EPOCA DELLA VENDEMMIA /
HARVEST PERIOD
Agosto 2024 / August 2024

SISTEMA DI ALLEVAMENTO /
TRAINING SYSTEM
Guyot

TIPOLOGIA DI TERRENO / SOIL TYPE
Franco tendente al sabbioso
loamy soil tending towards sandy

VITIGNI / GRAPE VARIETIES
100% Grillo

ETÀ MEDIA DELLE VITI /
AVERAGE AGE OF THE VINES
20 anni / 20 years

BABALÙ

babalu.wine
[@babalu.wine](https://www.babalu.wine)
info@babalu.wine

+39 3490 552394
+39 3666 333102
Partinico (PA) Sicilia - Italia