



**GIACOMO FENOCCHIO**

## VINO MACERATO "ANIMA ARANCIO" (ORANGE SOUL)



**Uve:** Uve bianche da vitigno autoctono locale (100% Arneis)  
**Esposizione:** Sud-Est  
**Altimetria:** zona collinare a ca 300/350 metri s.l.m.  
**Tipo terreno:** calcareo, con argilla, terreno di media consistenza  
**Età media delle viti:** 10/15 anni  
**Epoca della vendemmia:** metà settembre  
**Vinificazione:** fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti selezionati e additivi.  
Lunga macerazione a contatto con le bucce fino a 30 giorni in vasca di acciaio  
**Invecchiamento:** ca 10 mesi in anfora in ceramica  
**Produzione:** 1000 bottiglie anno  
**Note degustative:** colore arancio con lievi riflessi ambrati  
**Gastronomia:** ottimo con formaggi stagionati, carne e pesce. Si raccomanda di servire a temperature di 10°-12°c ca  
**Gradazione alcolica:** 13%-13,5% Voi ca  
**Acidità totale:** da 5.5-5.8 g/L ca

---

**Grape Variety:** white grapes from local indigenous grape varieties (100% Arneis)  
**Exposure:** Southeast  
**Altitude:** Hilly zone at around 300/350 meters a.s.l  
**Soil:** calcareous, clay, soil of medium texture  
**Average age of the vines:** 10/15 years  
**Harvest:** Mid of September  
**Vinification:** Spontaneous fermentation without add selected yeasts and additive.  
Long maceration contact skins until 30 days in stainless steel  
**Aging:** About 10 months in ceramic amphora  
**Production:** 1000 bottles a year  
**Tasting Notes:** The color is orange with slight amber reflections  
**Gastronomy:** Great with seasoned cheeses, meat and fish dishes. Recommended serving temperature is around 10-12 degrees.  
**Alcohol level:** Approx. 13%-13,5% Voi  
**Total Acidity:** Approx. 5.5-5.8 g/L