

Okron

Malvasia IGP Benevento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Il nome "OKRON" ricorda la parola georgiana "oro".

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: 100% Malvasia (Uva Cerreto)

Raccolta: manuale

Metodo di Produzione: artigianale, naturale

Macerazione: 15 giorni

Fermentazione: spontanea con lieviti indigeni

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

Filtrazione: nessuna

Volume: 13%

Additivi: nessuno

SO2: minimale

Bottiglie Prodotte: 1.200/anno

Formato: e 750 ml

Temperatura di Servizio: 12-14 °C



Okron

Malvasia IGP Benevento

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



OKRON comes from the Georgian word "gold".

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

Type: Dry White Wine (macerated)

Vineyard: 400 meters above sea level

Production area:

S. Lorenzo Maggiore, Sannio, Campania, Italy

Soil: clay, limestone, volcanic

Pruning System: Guyot

Grape: 100% Malvasia (Cerreto Grape)

Picking: manual

Production method: artisanal, natural

Maceration: 15 days

Fermentation: spontaneous with indigenous yeasts

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

Filtration: none

Volume: 13%

Additives: none

SO2: minimal

Bottles produced: 1.200/year

Capacity: e 750 ml

Serving Temperature: 12-14 °C

