

# Cicaleccio Orange wine

## Cantina Giara

Cicaleccio is het lied van de krekel, een fijne onomatopoeë!  
Metafoor voor de tongen die loskomen met een fles van deze heerlijke puur natuurwijn van Giorgio op tafel.

Druivensoort Falanghina, Fiano

Herkomst: Adelfia, Puglia, Italië

Hoewel de wijn met de schillen van de witte druiven is vergist – zodat het een [oranje](#) wijn is – is de structuur zonder meer sappig te noemen. Heerlijk mandarijntjes, wilde perzik en gedroogde abrikoosjes met een verbazingwekkende en levendige plezierfactor.

Druivensoort Falanghina, Fiano

Herkomst: Adelfia, Puglia, Italië

### Wijngaard

De druiven zijn afkomstig van een oude, volledig biodynamische wijngaard even ten zuidwesten van Bari. De stokken staan aangeplant op kalkhoudende kleigronden “tufacea”.

### Vinificatie

De oogst gebeurt uitsluitend handmatig. Na het ontstelen van de druiven volgt een spontane vergisting op roestvrijstaal. Hierbij wordt gebruik gemaakt van inheemse/lokale gisten. De duur van de vergisting met de schilletjes is ongeveer 6 tot 9 dagen. De wijn ondergaat geen enkele filtratie of klaring en er wordt slechts heel minimaal gebruik gemaakt van zwavel voor het bottelen om oxidatie tegen te gaan.

### Achtergrond

[Giorgio Nicassio](#) is een prachtige vent die zijn vak verstaat. Zijn familie maakt al generaties lang witte wijnen met schilcontact en het is voor hen een vreemde gewaarwording dat de interesse in dit type wijn plots over de grenzen van Puglia reikt. Hoe traditioneel het familiebedrijf ook is, de wijnen zijn in alle opzichten van deze



tijd. Schoon, biologisch gemaakt en uitgesproken karaktervol.

## Herkomst

