

APERIA® SPRITZ

ORANGE



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



Sans allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



- Produit pasteurisé
- Sans additifs



BASE

Raisin fermenté sans alcool

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder entre 6° à 15°C

DATE LIMITE DE CONSOMMATION

De préférence 3 ans après la date de production

DÉGUSTATION

Sur glace, dans un grand verre à vin, avec une tranche d'orange.



NOTE DE DÉGUSTATION

APERIA® Orange présente une robe pâle aux reflets orangés lumineux. Le nez s'ouvre sur des notes d'orange fraîche, de zeste d'orange amère et de subtiles touches végétales.

La bouche est vive et rafraîchissante, marquée par une amertume élégante, un léger équilibre sucré et une finale nette et désaltérante.

PROCESSUS DE FABRICATION

APERIA® est issu d'un processus de fabrication de fermentation naturelle, sans désalcoolisation. Villa Noria cultive ses propres orangers en culture biologique et permaculture au sein du vignoble. Une macération de quelques heures des oranges dans le jus de raisin permet d'extraire une belle couleur, une belle amertume, et des notes d'agrumes.