



**Orvieto Classico
Secco DOC**



Uve: 50% Trebbiano Toscano (Procanico); 20% Grechetto; 10% Verdello; 10% Malvasia Toscana; 10% Drupeggio.

Vigneto: vigne selezionate nella zona classica sulle colline a 300 metri di altitudine, con esposizione a Sud-Ovest; le viti sono allevate a cordone speronato e a Guyot su terreni argillosi magri; la resa in vino è di 70 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione alcolica e affinamento in acciaio.

Vino: colore giallo paglierino; profumo fine, con fresca fragranza di fiori di biancospino e con ricordi di muschio e mandorla; sapore sapido, pieno, morbido ma vivace, con distinto e piacevole finale di pesca bianca.

Alcol: 12,50% vol.

Conservazione ottimale: 1-2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, pesce, molluschi e crostacei, uova, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10-12°C.