

ORVIETO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Collocamento vigneto: comune di Allerona/Ficulle

Altitudine: zona collinare

Terreno: calcareo, argilloso

Densità d'impianto: per i vigneti vecchi 2000-3000 ceppi/ha, nei nuovi 5000.

Produzione: 80-100 q.li/ha di uva

Uvaggio: Procanico, Grechetto, Malvasia di Candia, Chardonnay, Sauvignon Blanc.



ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino

Profumo: ampio, note floreali di fiori gialli, sentori di agrumi e frutti tropicali

Sapore: Al gusto si presenta ampio, complesso, fruttato, e persistente, con finale rinfrescante.

VINIFICAZIONE

Le uve sono accuratamente selezionate in campagna e pressate delicatamente. Il mosto ricavato è vinificato, dopo sfeccatura, a temperatura controllata.

GASTRONOMIA

Qualificazione: bianco secco.

Accompagnamento: primi piatti con verdure, secondi a base di pesce o carni bianche.

Temperatura di servizio: 10°/12°