



DENOMINAZIONE

Orvieto Classico DOC

UVAGGI

Trebbiano toscano (Procanico) 80%, Grechetto 10%,
Drupeggio 10%

ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Umbria - Orvieto

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in bianco con macerazione prefermentativa a freddo. Maturazione in acciaio di piccola capacità. Affinamento in bottiglia per due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di profumo fine e intenso al gusto si rivela equilibrato con una giusta acidità, persistente.

ALCOHOL

12,5%