

# ORVIETO CLASSICO

DOC

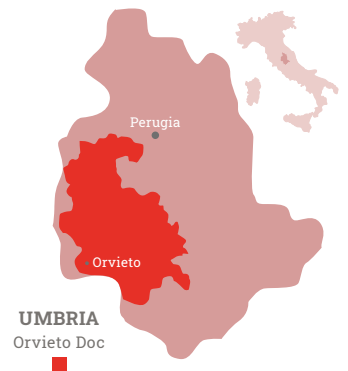


## Vigneti

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalle zone viticole Umbre così come indicato nel Disciplinare di Produzione dell'Orvieto Classico.

**Suolo:** terreni tufacei con una ricca presenza di argilla.

**Altitudine:** da 150 a 250 metri sul livello del mare.



## Uvaggio

>=60% Procanico e Grechetto + altri vitigni a bacca bianca  
(Base Ampelografica - Disciplinare di Vini Orvieto DOC Art 2)



## Annata 2019

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

**Prima vendemmia:** 1960



## Vinificazione ed affinamento

Le uve, dopo essere state raccolte e dirasate, vengono raffreddate per poi essere pressate con delicatezza. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono in tini di acciaio inox termo-controllati.

**Gradazione alcolica:** 12.5%



## Note di degustazione

**Colore:** giallo paglierino tenue.

**Aroma:** il bouquet è molto fresco e piacevole, con nitidi sentori di agrumi e mela accompagnati da note floreali delicate ed erbe aromatiche.

**Degustazione:** al palato è fresco con delicate note minerali. È un vino armonico e ben equilibrato con un finale di mandorla fresco.



## Punti chiave

- Un bianco distintivo, caratteristico e capace di esprimere una storia lunga secoli, fatta di uve autoctone e splendide cantine ricavate nella roccia.
- Come la bellissima città di Orvieto, anche il vino ha una storia molto antica che riconduce addirittura ai tempi etruschi. Orvieto è stato indubbiamente uno dei vini italiani più conosciuti e apprezzati in passato.
- La roccia tufacea di cui è composto il suolo su cui sorge anche la città di Orvieto, è stata utilizzata per costruire le ampie cantine sotto di essa. Le temperature basse e costanti rendevano così possibili lunghe fermentazioni e la creazione di vini di grande qualità.

