

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.



ORVIETO CLASSICO

DOC



Vineyards

The grapes used to make this wine come from the Umbrian grape-growing areas as indicated in the Orvieto Classico production regulations.

Soil: tuff with an abundance of clay.

Altitude: variable from 150 to 250 meters above sea level.



Grape varieties

>=60% Procanico and Grechetto + other white grapes
(Ampelographic Base - Vini Orvieto DOC Production Guidelines Art 2)



Vintage 2019

A good vintage with a great ripening and picking.

First vintage: 1960



Vinification and ageing

After being harvested and destemmed, the grapes are cooled and gently pressed. The alcoholic fermentation and subsequent aging take place in temperature-controlled stainless steel vats.

Alcohol content: 12.5%



Tasting notes

Color: pale straw yellow.

Aroma: refreshing and enjoyable, with distinctive citrus and apple nuances accompanied by delicate floral notes. Herbal overtones.

Tasting profile: an upbeat wine with delicate mineral notes. Harmonious and balanced with an almond finish.



Why?

- A distinctive and characterful white that conveys centuries of history, made from native grapes and charming cellars carve into rock.
- Like the beautiful city, the Orvieto appellation dates back to Etruscan times. Orvieto was one of the best-known and popular white wines in Italy in the past.
- The tuff rock on which the city of Orvieto was founded has been used to carve vast cellars. The constantly low temperatures make long fermentation possible, which leads to the creation of high-quality wine.

