



## **ORVIETO** DOC

### **ZONA DI PROVENIENZA:**

Umbria.

### **AMBIENTE PEDOCлимATICO:**

L'ambiente pedoclimatico è quello caratteristico dell'Umbria, con altitudini comprese fra i 100 e i 500 mt. s.l.m., giacitura ed esposizioni adatte, escludendo i fondovalle e le zone umide.

### **VITIGNI:**

Trebbiano Toscano dal 40% al 60%, Verdello dal 15% al 25%, Grechetto, Canaiolo Bianco e Malvasia Toscana per la restante parte, purché la Malvasia non superi il 20% del globale.

### **COLORE:**

Giallo paglierino.

### **CARATTERISTICHE:**

Vino con note floreali, sapore asciutto armonico, equilibrato.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Vino indicato con minestre, carni bianche e formaggi freschi.

### **DEGUSTAZIONE:**

Servire alla temperatura di 8°-10° C.

### **VINIFICAZIONE:**

In bianco a temperatura controllata di 15°-18° C in serbatoi di acciaio inox.

### **BOTTIGLIA:**

Bordolese 750 ml

### **CAPSULA:**

P.V.C. Oro con scritta in parete

### **TEMPERATURA:**

8°-10° C