



bi.an.co 2022 - Orvieto Classico D.O.C.



Denominazione: Orvieto Classico – D.O.C. - Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.: PDO-IT-A0846)

Varietà: 50% Procanico, 30% Grechetto, 20% Verdello e Malvasia.

Altitudine: Tra i 210 e i 340 metri sopra il livello del mare.

Tipologie di terreno: Selezione fatta in vigne nella zona dell'Orvieto Classico.

Resa kg/ha (lb./acre): 8000 (7100)

Vendemmia: Raccolta manuale.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox.

Imbottigliamento: “*Mis en Bouteille au Château*” - Imbottigliato il 15 Marzo 2023, Lotto: L-0123. Sugherificio Bourrassé: Tappo Fusion birondellato 23,7 x44 mm colore naturale Bottiglia: BORD. Decò trasparente 750 500g - Verallia

Note di degustazione: Colore paglierino acceso; naso raffinato e vivace di frutta bianca; molto denso in bocca, struttura concisa; il vino si conclude equilibratamente tra i profumi e un amaro molto delicato.

Temperatura: Fresco (8° C).

Analisi: Alc.: 13,4 % Vol. Acidità totale: 5,24 g/l (acido tartarico), Estratto secco totale: 20,3 g/l. SO² tot 75 mg/l

Disponibilità: 1426 bottiglie da 0,75 l. EAN13: 8051772500535

Certificato DOC: Valoritalia, Orvieto 31/01/2023, IDONEITA 13/2023-31