



## 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. SO<sup>2</sup> tot 75 mg/l

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

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