

#### DENOMINAZIONE

Orvieto DOC

#### UVE

**Trebbiano, Malvasia, Grechetto**

#### ZONA DI PRODUZIONE

a sud del comune di Ficulle, altitudine 200-250 mt s.l.m.; giacitura collinare

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

4.200 ceppi per ettaro

#### RESA IN VIGNA

100/110 hl per ettaro

#### SUOLO

argillo-calcareo di origine marina con strati di sabbia del Pliocene.

#### CLIMA

continentale, il ciclo vegetativo è fresco e ben ventilato, con maturazione graduale e totale dell'uva, ideale per le varietà di uvaggi bianchi aromatici.

#### VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata per favorire la moltiplicazione dei lieviti e aggiungere morbidezza, volume e dolcezza al vino, secondo l'innovativa tecnica sviluppata da Valentino Cirulli.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Diallo paglierino, al naso floreale con leggeri sentori di frutta fresca. In bocca il Grechetto conferisce struttura, sapidità, vigore, con un carattere minerale e note leggermente erbacee molto gradevoli al palato, mentre il Trebbiano regala frutto e beva.



#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

*vino ideale come aperitivo, buono con primi piatti, carni bianche e pesce, insalate e verdure.*