



#### **DENOMINAZIONE**

Orvieto Classico DOC

#### **UVAGGI**

Trebbiano toscano (Procanico) 80%, Grechetto 10%,  
Drupeggio 10%

#### **ZONA DI PRODUZIONE**

Italia – Regione Umbria - Orvieto

#### **VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO**

Fermentazione in bianco con macerazione prefermentativa a freddo. Maturazione in acciaio di piccola capacità. Affinamento in bottiglia per due mesi.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di profumo fine e intenso al gusto si rivela equilibrato con una giusta acidità, persistente.

#### **ALCOHOL**

12,5%