

Orvieto

ORVIETO CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Die Trauben, die zur Herstellung dieses Weins verwendet werden, stammen aus den umbrischen Weinanbaugebieten, die in den Produktionsvorschriften des Orvieto Classico angegeben sind. Höhenlage: 150-250 mt. Boden: tuffsteinhaltiger Boden mit hohem Tonanteil.



TRAUBENMISCHUNG: 60% Trebbiano Toscano and Grechetto, 40% sonstige ergänzende Rebsorten

BESCHREIBUNG

Farbe: leicht strohgelb.

Geruch: das Bouquet ist sehr frisch und angenehm, mit deutlichen Zitrus- und Apfelnoten, begleitet von zarten Blumen- und Kräuternoten.

Geschmack: am Gaumen frisch mit zarten mineralischen Noten. Es ist ein harmonischer und ausgewogener Wein mit einem frischen Mandelgeschmack.

AUSBAU UND REIFUNG

Nach der Weinlese und dem Abbeeren werden die Trauben gekühlt und anschließend sanft gepresst. Die Gärung und die anschließende Reifung erfolgen in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern.

BEMERKENSWERTES

- Ein geschichtsträchtiger Weißwein, der seit den 1960er Jahren hergestellt wird, mit unverwechselbaren, charakteristischen Eigenschaften, die ihn zu einem der meistgeschätzten Weine der Welt machen.
- Er ist vielseitig und leicht zu kombinieren, passt zu vielen Rezepten der internationalen Gastronomie, vom Aperitif bis zur vollständigen Mahlzeit.

ERSTE WEINLESE: 1960

RUFFINO
1877