

Orvieto

ORVIETO CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dalle zone viticole umbre così come indicato nel Disciplinare di Produzione dell'Orvieto Classico. Altitudine: 150-250 mt. Suolo: terreni tufacei con una ricca presenza di argilla.



UVAGGIO:

60% Trebbiano Toscano and Grechetto, 40% altri vitigni complementari

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma: il bouquet è molto fresco e piacevole, con nitidi sentori di agrumi e mela accompagnati da note floreali delicate ed erbe aromatiche.

Degustazione: al palato è fresco con delicate note minerali. È un vino armonico e ben equilibrato con un finale di mandorla fresco.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo essere state raccolte e diraspate, vengono raffreddate per poi essere pressate con delicatezza. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono in tini di acciaio inox termocontrollati.

PUNTI CHIAVE

- Vino storico, prodotto sin dagli anni 60, un bianco distintivo e caratteristico che lo ha portato ad essere tra i vini più apprezzati al mondo.
- Versatile e facile da abbinare, si sposa bene con tante ricette della gastronomia internazionale, dall'aperitivo a tutto pasto.

PRIMA ANNATA: 1960

RUFFINO
1877