



## ORVIETO CLASSICO DOC ORVIETO CLASSICO

<b>Colore</b>	Paglierino quasi cristallino, con riflessi grigi.
<b>Aroma</b>	Il delicato profumo di fiori di campo anticipa le frutta, tra cui ricordi di mela gialla e verde, e di pesca a pasta gialla.
<b>Gusto</b>	Il sorso asciutto è ben integrato con la struttura vigorosa e il finale elettrico, in cui spicca la vena fresca sostenuta da una sobria acidità.
<b>Note</b>	In omaggio al carattere della denominazione, un vino dallo spirito conviviale non privo di una certa serietà che si traduce in compostezza.
<b>Abbinamenti</b>	Salumi giovani, piatti freddi di carne, crostacei crudi e alla piastra. Verdure all'insalata.
<b>Appunti dell'enologo</b>	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.
<b>Storia</b>	Fin dall'inizio, la produzione di questo vino sfruttò il grande vantaggio del suolo tufaceo su cui è costruita la città di Orvieto. Le temperature basse e costanti delle cantine scavate nel suolo rendevano possibili lunghe fermentazioni e la creazione di vini di grande qualità.

### NOTE TECNICHE

**UVAGGIO**  
>=60% Procanico e Grechetto + altri vitigni a bacca bianca (Base Ampelografica - Disciplinare di Vini Orvieto DOC Art 2).

**AFFINAMENTO**  
Acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8/10°

### LO SAPEVI CHE?

Luca Signorelli, il pittore che nel '400 realizzò gli affreschi del "Giudizio Universale" per cui è famoso il Duomo di Orvieto venne pagato con 265 galloni di vino, mentre Papa Gregorio XVI addirittura ordinò nel testamento di essere lavato nel "vin d'Orvieto" prima di essere sepolto. Gabriele D'Annunzio definì il vino di Orvieto come "il sole d'Italia in bottiglia". Il vino a Orvieto non è solo storia gloriosa ma anche un grande presente.