



**Vigneto Torricella
Orvieto Classico DOC**

Uve: 40% Trebbiano Toscano (Procanico), 20% Verdello, 20% Grechetto, 10% Malvasia Toscana, 10% Drupeggio.

Vigneto: 24 ettari sui colli della zona “classica” in località Torricella a 300-350 metri di altitudine, esposti a Sud-Ovest; le viti sono allevate a cordone speronato e Guyot su un suolo argilloso; la resa in vino è di 56 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio con 3 settimane su lieviti selezionati a 15-16°C; affinamento 5 mesi in acciaio.

Vino: colore paglierino lucido; profumo distinto di fiori di ginestra e di limoncella, con sentori più sfumati di muschio e di frutta esotica; sapore ben equilibrato, molto sapido, cremoso e morbido con le note di frutta che sfumano sempre di più nei toni dolci di pesca.

Alcol: 13% vol.

Conservazione ottimale: 2-3 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti saporito, pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

Annata di lancio: 1980.