



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE



DENOMINAZIONE	Orvieto Classico Superiore DOC
ANNATA	2024
VITIGNI	Grechetto, Procanico (Trebiano Toscano)
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2005
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1,5 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Fine settembre. Manuale in cassette.
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura e spremitura delle uve in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno a 8-10°C per 24 ore, sfeccatura e inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in tini inox termo-controllati a 14/15°C, affinamento su fecce fini in sospensione per 5 mesi. Inibizione della fermentazione malolattica con il freddo.
GRADO ALCOLICO	13% vol.
PRODUZIONE ANNUA	ca 2000 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO	Aspetto limpido, colore giallo pallido con riflessi verdolini. All'olfatto note fresche e fruttate, ananas, mela e mandarino. Al palato richiama la sensazione di freschezza fruttata, trasmessa dalla sua elegante mineralità e dall'acidità vivace e ben integrata.
ABBINAMENTI	Da solo come aperitivo, con crostacei e piatti a base di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 -12°C



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA