



RUPESTRO ORVIETO CLASSICO DOC

DENOMINAZIONE: ORVIETO CLASSICO DOC

PROVENIENZA: Umbria

COLORE: Giallo Paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5%

VITIGNI PRINCIPALI: Trebbiano 45%, Grechetto 40%,
Chardonnay 15%

VINIFICAZIONE: Fermentazione termo-controllata a 15°C
della durata di due/tre settimane.
Fermentazione malolattica parzialmente svolta

PROFUMO: Profumo fine ed elegante nelle note di frutta a
polpa bianca e fiori di biancospino.

SAPORE: Fresco, minerale con discrezione, con buona
acidità e corpo di luce. Una finitura delicata asciutta.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ideale su antipasti e primi di
pesce come su carni bianche anche alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Servire alla
temperatura di 12°.

ALLERGENI: Contiene solfiti