

DECUGNANO BIANCO

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC

Prodotto con uve grechetto, procanico, chardonnay e sauvignon, ha colore giallo paglierino tenue che tenderà ad accentuarsi con l'invecchiamento.

Il profumo fine, intenso e armonico svela notevole personalità. Al sapore è elegante, fruttato, secco e si chiude su di una leggera e piacevole acidità rinfrescante.

Annata: 2007

Uve: Grechetto 35%, procanico 30%, chardonnay e sauvignon 35%.

Affinamento: In tini d'acciaio inox e quindi in bottiglia.

Grado Alcolico: 12,7% vol.

Acidità totale: 5,4 g/l.

Zuccheri residui: Inferiori a 3 g/l.

Servizio: Alla temperatura di 12°-14° C.

Abbinamenti: Come aperitivo, con antipasti delicati, piatti di pesce e crostacei. Quasi per un legame con il suolo d'origine si accosta meravigliosamente a ostriche e frutti di mare.

Invecchiamento: Il momento ottimale è intorno al secondo anno di età. La tenuta all'invecchiamento, se ben conservato, sarà ottima.

Vigneti, Vendemmia e Vinificazione

Vigneti: Impiantati nel 1976, 1986, 1997 e 2000. Esposizione sud-est, sud-ovest.

Allevamento: Cordone speronato, 12-16 gemme per vite. All'invasatura, ove necessario, si procede al diradamento dei grappoli.

Vendemmia: A mano, in piccole casse. Avvenuta tra il 20 agosto e il 10 settembre 2007, secondo le varietà d'uva.

Resa per ettaro: 7.200 kg di uva.

Vinificazione: Pressatura molto soffice dell'uva, preventivamente raffreddata. La resa dell'uva in mosto è stata del 65%.

Zuccheri: Il grado babbò dei mosti è variato da 18 a 20 secondo la varietà dell'uva.

Fermentazione: In tini di acciaio inox, alla temperatura di 16°-18°C per 20-25 giorni.

Disponibile in bottiglie da ML750

