

NOE

CARATTERISTICHE

VITIGNO Grechetto, Trebbiano, Pinot grigio.

DENOMINAZIONE Denominazione di Origine Protetta DOP Orvieto.

COLORE Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.

NASO Sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

PALATO Fruttato, sapido e minerale, fresco, con un perfetto equilibrio.

ALCOOL 12% vol. secondo l'annata.

GASTRONOMIA Antipasti, primi piatti con salse leggere e pesce a carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

CLIMA E SUOLO Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 480 metri s.l.m..

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi; in bottiglia per 1 mese circa.

CHARACTERISTICS

GRAPE VARIETY Grechetto, Trebbiano, Pinot grigio.

CLASSIFICATION Protected Designation of Origin PDO Orvieto.

COLOUR Straw-yellow with slightly green tinges.

NOSE Scents of citrus and white pulp fruits.

PALATE Fruity, sapid, fresh and mineral, with a perfect balance.

ALCOHOL 12% vol. according to the vintage.

PAIRING WITH FOOD Starters, first courses with light sauce and white flesh fish.

SERVING TEMPERATURE 10 °C

CLIMATE AND SOIL The vineyards are located in Umbria, on the border between Tuscany and Northern Lazio, one hour from Rome, at an altitude of about 480 metres a.s.l..

AGEING 5 months in stainless steel tanks; about 1 month in bottle.

