



CECCHI



Orvieto Classico

Denominazione: Orvieto Classico D.O.C.
Zona di produzione: Zona collinare all'interno del comune di Orvieto
Vendemmia annata 2016
Numero di Bottiglie: 200.000

Uvaggio: Grechetto, Drupeggio, Procanico e Trebbiano
Altitudine media dei vigneti: 290 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Terreno di origine vulcanica con presenza di sabbia e argilla
Resa per ettaro: 90 q
Densità di impianto: 3600
Sistema di potatura: Guyot

Vinificazione: Tradizionale in Bianco a temperatura controllata.
Temperatura di Fermentazione: 15 °C
Durata di Fermentazione: 15 giorni
Affinamento: Minimo 2 mesi

Temperatura di Servizio: 10° - 12°C
Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Note organolettiche: E' un vino legato alle grandi aziende toscane, che Cecchi produce da sempre. La giacitura dei vigneti è collinare. Di colore bianco paglierino l'Orvieto Classico ha un evidente profumo fruttato varietale al palato è intenso, di buona struttura. Interessanti le note di sapidità e completezza aromatica

Abbinamenti: con piatti a base di pesce e carni bianche. Perfetto come aperitivo

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net