

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

ORVIETO

Denominazione di Origine Controllata

Grechetto, Procanico, Malvasia, Chardonnay e Sauvignon Blanc

L'Orvieto è uno dei vini bianchi più conosciuti al mondo e la cantina Argillae ha voluto rendere omaggio alla tradizione della propria terra creando un vino dai profumi intensi con note floreali, agrumate e di frutti tropicali, dal sapore complesso e persistente.

Un vino che stupisce per eleganza, per il perfetto equilibrio fiore - frutto e per la sua straordinaria freschezza.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Ampio con note floreali di fiori gialli, sentori di agrumi e di frutti tropicali.

Sapore: Palato ampio con note minerali sorretto da un'interessante acidità. Ottima persistenza aromatica con finale rinfrescante.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Densità d'impianto:

- 3333 ceppi per ettaro
- 4000 ceppi per ettaro Grechetto

Periodo Vendemmia: Settembre.

Produzione: 75 - 80 quintali per ettaro.

Vinificazione: Separata per le singole varietà. I mosti, dopo defecazione statica e regolazione della feccia fine, vengono vinificati in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

Affinamento: Il vino affina sulle fecce fine fino all'imbottigliamento (Marzo - Aprile).

Abbinamenti: L'Orvieto Argillae si adatta alla perfezione con una cucina semplice e delicata. Ottimo con il pesce e con primi piatti a base di verdure. Stupisce in abbinamento alla cacciagione.

