ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

SIGNORELLI

ORVIETO Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

Grechetto, Procanico, Malvasia, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Signorelli Orvieto Doc Superiore è un progetto che unisce arte, cultura e tradizione enologica in un'unica esperienza con l'obiettivo di far conoscere al mondo le straordinarie bellezze artistiche di Orvieto attraverso il frutto della migliore arte enologica.
Luca Signorelli è stato uno dei più grandi artisti del Rinascimento italiano e il suo capolavoro pittorico all'interno del Duomo di Orvieto ha contribuito in modo significativo alla bellezza e alla fama della città nel mondo.
Nel contratto stipulato nel 1500 tra Luca Signorelli e l'Opera Del Duomo si legge che l'artista richiese, accanto al tradizionale compenso in denaro, una cospicua fornitura di vino di orvieto. Questa richiesta dimostra la straordinaria fama e popolarità del nostro vino anche in epoca Rinascimentale.
Dedicargli il vino che ha più apprezzato in vita ci è sembrato il modo migliore per celebrarne la memoria.
Ecco allora che il nostro Orvieto Superiore si riveste di Luca Signorelli: con una nuova etichetta che riporta il suo nome e il suo volto.
"Riveste" e non "veste" perché da sempre il nostro Orvieto Superiore è stato legato all'artista riportando due suoi bozzetti conservati al British Museum di Londra.
A seguito dell'enorme successo della prima annata imbottigliata e dedicata ai 500 anni della sua scomparsa, abbiamo deciso di portare avanti il progetto Signorelli con una nuova etichetta che rappresenta un restyling della prima versione.
Vogliamo così continuare a ricordare questo grande Pittore, orgogliosi di vivere ad Orvieto e orgogliosi di portare nel mondo un pezzo di arte e di storia del nostro territorio.

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: 4.500 viti ad ettaro.

Periodo Vendemmia: Settembre.

Produzione: 75 - 80 quintali per ettaro.

Vinificazione: Separata per le singole varietà e quasi sempre preceduta da una breve macerazione a freddo delle uve in pressa chiusa. I mosti dopo decantazione statica e regolazione della feccia fine vengono vinificati in serbatoi di acciaio a temperature controllata.
Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche.

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

Abbinamento: Signorelli si abbina alla perfezione con una cucina semplice e delicata a base di pesce, carni bianche e verdure.