

Orvieto

ORVIETO CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Las uvas utilizadas para elaborar este vino proceden de Umbría, tal y como establecen las normas de producción del Orvieto Classico. Altitud: 150-250 m. Suelo: toba con gran cantidad de arcilla.



VARIEDADES DE UVA:

60 % Trebbiano Toscano y Grechetto, 40 % otras uvas complementarias

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pajizo pálido

Aromas: refrescantes y agradables, con distintivos matices cítricos y de manzana acompañados de delicadas notas florales. Matices herbáceos. Perfil en boca: un vino alegre con delicadas notas minerales. Armonioso y equilibrado, con un final almendrado

VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Tras la vendimia y el despalillado, las uvas se enfrían y se prensan suavemente. La fermentación alcohólica y la posterior crianza tienen lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

¿POR QUÉ?

Un vino histórico elaborado desde la década de 1960, este característico vino blanco es popular en todo el mundo •Versátil y fácil de maridar, combina bien con numerosas recetas internacionales, ya sea como aperitivo o a lo largo de la comida

PRIMERA AÑADA: 1960

RUFFINO
1877