

## Rupestro-Orvieto Classico

Colore giallo paglierino. Profumo fine ed elegante nelle note di frutta a polpa bianca e fiori di biancospino. Ideale su antipasti e primi di pesce come su carni bianche anche alla griglia. Servire alla temperatura di 12°.



<b>Prima annata di produzione</b>	2011
<b>Uva</b>	45% trebbiano, 40% grechetto, 15% charonnay
<b>Esposizione e altimetria</b>	Varie esposizioni e giaciture prevalentemente Sud-Est
<b>Tipologia del terreno</b>	Sabbie marine, argille marnose e vulcanico
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot e cordone speronato maggiore di 3300 piante per ettaro
<b>Età media viti in produzione</b>	In produzione 25 anni
<b>Resa di uva per ettaro</b>	110 quintali
<b>Epoca della vendemmia</b>	Fine agosto, metà settembre e fine ottobre
<b>Temperatura fermentazione</b>	Termo-controllata a 15 °C
<b>Durata fermentazione</b>	Due-tre settimane
<b>Fermentazione malolattica</b>	Parzialmente svolta
<b>Modalità e durata affinamento</b>	Almeno quattro mesi in bottiglia