

## **ORVIETO DOC**

La bellissima città medievale di Orvieto è il centro di una delle più rilevanti zone vitivinicole Umbre. Fin dall'antichità si produceva vino e gli Etruschi avevano già intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla produzione e consumazione del vino.

Preferito dalle mense papali e cardinalizie, definito "oro liquido" dal fisiologo Paolo Mantegazza e "sole d'Italia in bottiglia" dal poeta Gabriele D'Annunzio, per la fragranza, la forza ed il colore. Oggi è uno dei vini bianchi italiani più conosciuti ed apprezzati nel mondo.

### **Caratteristiche chimiche:**

- alcol: 11.5%
- acidità totale: 5 per mille
- estratto secco minimo: 16 per mille
- Resa massima per ha: 100 q.li
- resa massima di uva in vino : 65%

### **Caratteristiche organolettiche:**

- vitigni : Trebbiano toscano (Procanico) 50-65%, Verdello 15-25%, Grechetto, Drupeggio e/o Malvasia Toscana 20-30% (quest'ultima non più del 20%)
- vista:bianco paglierino più o meno carico
- olfatto: profumo delicato e gradevole
- gusto: sapore secco con retrogusto amarognolo.

### **Temperatura di servizio:**

8/10 C°.

### **Abbinamenti:**

Antipasti a base di molluschi e crostacei, primi piatti con sughi delicati, risotti marinati, fritture e grigliate miste di pesce, piatti a base di uova, formaggi ovini freschi.

### **Note:**

Per il prodotto proveniente dalla zona di origine più antica è riservata la denominazione "Classico"

## **ORVIETO DOC**

The beautiful city of Orvieto is in the centre of one of the most important wine-making areas of Umbria. Wines have been produced here since the Etruscan period. The Etruscans realised the favourable conditions and quality of the soil for the cultivation of grapes. It is the favoured wine of the papal canteen and because of its fragrance and the strength of its colour it has been defined as "liquid gold" by the physiologist Paolo Mantegazza, and as "Bottled Italian sunshine" by the poet Gabriele D'Annunzio. Orvieto is one of the most well-know and appreciated Italian white wine in the world today.

### **Chemical characteristics:**

- alcohol: 11.5%
- total acidity: 5 per mille
- estratto secco minimo: 16 per mille
- Max yield per Ha: 100 q.li
- Max yield of grapes in wine : 65%

### **Caratteristiche organolettiche:**

- Grapes : Trebbiano toscano (Procanico) 50-65%, Verdello 15-25%, Grechetto, Drupeggio e/o Malvasia Toscana 20-30% (last one max 20%)
- colour: yellow straw less or more deep
- smell: Soft and agreeable
- Taste: Dry with a bitterish aftertaste.

### **Service temperature:**

8/10 C°

### **Combining:**

Sea fruits hors-d'oeuvre, first dishes with light sauces, rice, fried and grilled fish, eggs, young cheese.