

La nostra esperienza ci ha permesso negli anni di scegliere nei vigneti del Palazzone piccole porzioni di terreno dove ottime esposizioni e opportune potature che limitano la produzione permettono di ottenere grappoli migliori di Procanico e Grechetto selezionati per produrre il Terre Vineate, un nome che evoca catasti medioevali.

Classificazione:

Orvieto Classico Superiore D.O.C.

Vigneto:

Selezione di tutte le vigne aziendali

Terreno: Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione E

Collinare da 210 a 340 mt. s.l.m.

Vitigni:

Procanico 50%

Grechetto 30%

Verdello, Drupeggio, Malvasia 20%

Rese:

Uva ql.80 ad ettaro

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione a temperatura costante (20°) per 20 giorni in acciaio inox

Prima annata prodotta: 1984

Note degustative:

Di colore paglierino intenso; al naso elegante, graduale, vivido e definito da un sentore di frutta bianca; in bocca l'impatto è denso, la struttura asciutta ed il finale in perfetto equilibrio tra richiamo dei profumi e sensazione amarognola.

Abbinamenti:

Con primi piatti intensi, delineati da sughi di carne o pesce, anche piccanti.



Terre Vineate Orvieto Classico Superiore