

Scheda tecnica

Denominazione vino ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.
Nome produttore e località PALAZZONE – ORVIETO
Uvaggio (%) 50% Grechetto, 40% Sauvignon Blanc, 10% Procanico
Bottiglie prodotte annue (ca.) 2.500
Zona di produzione, clima e descrizione terreni. Origine sedimentaria e argillosa, esposizione N-NO, altezza collinare 220 s.l.m.
Vinificazione e affinamento Raccolta fine ottobre, inizio novembre. Pressatura soffice di uve intere e fermentazione in barriques per 30/35 giorni. In bottiglia per 8 mesi.
Descrizione vino (Aspetti organolettici: colore, profumo, sapore) Vino dal colore dorato. Naso intrigante dal quale emerge la frutta candita accanto ad un'inconfondibile nota di muffa 'buona'. In bocca è ricco, dolce, lungo e seghoso, con note che ricordano l'albicocca e il miele.
Abbinamenti gastronomici Con formaggi piccanti con cui fa valere la sua preziosa untuosità.
Temperatura di servizio 10 gradi
Invecchiamento (anni) lungo invecchiamento
Premi & riconoscimenti con l'indicazione dell'annata Muffa Nobilis IGT 1999: 5 Grappoli Bibenda AIS Muffa Nobilis IGT 2003: Tra i migliori 300 vini d'Italia – Guido Tommasi Editore 2002 Muffa Nobile 2015 Orvieto Classico Superiore DOC: 5 Grappoli Bibenda AIS 2017 3EST! Della Guida TUSCIA DEL VINO

Foto bottiglia (senza annata)

