

S P E S

BIANCO ORVIETO CLASSICO SUPERIORE

*Denominazione di
Origine Controllata*



FREDDANO

Dal 1927



Vino ottenuto da uve provenienti da agricoltura biologica certificata dall'organismo di controllo QC&I - International Services Sas.

Luogo di produzione: Umbria, Lago di Corbara - Orvieto
Uvaggio: Grechetto, Malvasia, Procanico
Altitudine: 350 m s.l.m. ca.
Tipologia di terreno: medio impasto, sedimentario e calcareo-argilloso di origine marina
Sistema di allevamento: guyot
Densità di impianto: 1600 piante per ettaro
Età media delle viti: 20 anni
Vendemmia: seconda metà di settembre a conduzione manuale
Resa per ettaro: 50 q
Produzione: 4500 bottiglie ca.
Fermentazione alcolica:
in acciaio inox per 15-20 gg. a temperatura controllata
Affinamento: in acciaio inox e poi in bottiglia
Gradazione alcolica: 13% vol

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, esprime al naso aromi dolci e caldi, floreali di ginestra e sambuco, e fruttati di pesca, ananas e frutta esotica, che vengono arricchiti da venature minerali e da richiami alle erbe aromatiche (melissa, sambuco e timo). Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, sostenuto da buona acidità e sapidità. Il sorso risulta essere morbido e rispondente al naso, mentre la persistenza è lunga e agrumata.

ABBINAMENTI

Si abbina a primi piatti particolarmente ricchi, anche piccanti, pesce, crostacei e carni bianche. Un vino sfaccettato, particolarmente versatile negli abbinamenti.

Servire ad una temperatura di 8-10°C nel bicchiere da bianco.

Azienda Vitivinicola Freddano Srl
Loc. Fossatello - Orvieto - www.freddano.it