



# ARCADIA

- TERRE-ENOIKE -

## ORVIETO



Denominazione:

Orvieto Classico doc

Uvaggio:

Grechetto, Procanico, Malvasia, Rupeggio, Verdello.

Vinificazione:

Orvieto è ottenuto da cinque varietà di uve con diverse caratteristiche perfettamente bilanciate tra loro. La produzione segue il tradizionale percorso della vinificazione in bianco: le uve, raccolte e portate repentinamente in cantina, vengono pressate senza superare gli 0,6-0,7 bar per mantenere più possibile l'integrità dell'uva stessa.

Affinamento:

In acciaio per c.ca 2 mesi.

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino; aroma delicato ed intenso al palato con un piacevole finale secco e retrogusto lievemente amaro.

Temperatura di servizio:

12 °C

Abbinamenti:

Ottimo con piatti di pesce, primi piatti, piatti vegetariani, formaggi freschi e di media stagionatura.