

SANT'EGIDIO



Denominazione:

Orvieto Classico Superiore doc

Uvaggio:

Grechetto, Procanico

Vinificazione:

Sant'Egidio è ottenuto dalla vinificazione di antichi cloni di grechetto e procanico proenienti dalle vigne aziendali più vecchie e più idonee alla produzione di questo vino. Raggiunta la perfetta maturità, le uve vengono raccolte nelle ore più fresche della giornata e portate rapidamente in cantina, dove, dopo il raffreddamento, vengono sottoposte a pressatura ed il mosto fermenta a temperatura controllata. Una piccola parte di Procanico fermenta in barrique di rovere francese.

Affinamento:

In acciaio per c.ca 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino con riflessi dorati e lievemente verdognoli. L'aroma è intenso, delicato e con sentori di frutta matura. Al palato è strutturato, complesso e persistente. Buona mineralità e lunga e piacevole persistenza.

Temperatura di servizio:

16 °C

Abbinamenti:

Perfetto con piatti di pesce, carni bianche o formaggi di media stagionatura.