

“Domirante”

ORVIETO CLASSICO DOC SUPERIORE

B

cantine

BATTISTI

2023

COLORE: Giallo Paglierino

PROFUMO: intenso e profumato, con sentori tipici di frutta matura a polpa bianca.

SAPORE: intenso e fruttato

VITIGNI UTILIZZATI: Grechetto, Trebbiano, Chardonnay

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Orvieto, Loc. Le Velette

ALTITUDINE: 350 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Vulcanico ricco di scheletro con argilla profonda e varie pezzature ciottolose.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 5500

RESA UVA: 60 q.li/ha

EPOCA VENDEMMIA: Chardonnay fine agosto, Grechetto metà settembre, Trebbiano fine settembre.

VINIFICAZIONE: Vinificazione in bianco con decantazione statica a freddo del mosto e successiva fermentazione a 16° C per circa 10 giorni. Il vino col primo travaso subisce l'assemblaggio delle varietà poi la sosta sulle fecce fini, in seguito il blend e affinamento fin all'imbottigliamento. No Malo lattica.

PRESSATURA: Soffice con estrazione di solo mosto fiore.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 Mesi

VITA MEDIA DEL VINO: Non inferiore a 2 anni

RESA DI UVA IN VINO: 50%

ACIDITA' TOTALE: 5,50 gr/lit

PH: 3,30

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTI: Antipasti e primi piatti importanti

