

# “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

