



# MADONNA DEL LATTE

*Azienda Vitivinicola*

## IEVA



DENOMINAZIONE	Orvieto Classico Superiore DOC
ANNATA	2022
VITIGNI	Grechetto, Procanico (Trebiano Toscano)
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2005
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1,5 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Fine settembre. Manuale in cassette.
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura e spremitura delle uve in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno a 8-10°C per 24 ore, sfecciatura e inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in barrique di rovere francese, affinamento in tini inox su fecce fini in sospensione per 5 mesi in tini di acciaio inox. Inibizione della fermentazione malolattica con il freddo.
GRADO ALCOLICO	14% vol.
PRODUZIONE ANNUA	ca 250 bottiglie
ESAME ORGANOLETICO	Aspetto limpido, colore giallo pallido con riflessi verdolini. All'olfatto note fresche e fruttate, ananas, mela e mandarino, arricchito da sfumature di miele e vaniglia. Al palato richiama la sensazione di freschezza fruttata, trasmessa dalla sua elegante mineralità e dall'acidità vivace e ben integrata.
ABBINAMENTI	Da solo come aperitivo, con crostacei e piatti a base di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 -14°C



IT-BIO-007  
AGRICOLTURA ITALIA