



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Orvieto Classico Superiore DOC
JAHRGANG	2024
REBSORTEN	Grechetto, Procanico (Trebiano Toscano)
REBERZIEHUNG	Guyot
ALTER DER WEINSTÖCKE	Gepflanzt 2005
MEERESHÖHE	450 m
AUSRICHTUNG	Süd-Ost
WEINSTÖCKE PRO HEKTAR	ca 6500
ERTRAG PRO STOCK	ca 1,5 kg
BÖDEN	Sandig, Tuff vulkanischen Ursprungs mit hohem Gehalt an Kalium und Magnesium
ERNTE	Ende September, manuell
ÖNOLOGE	Paolo Peira
WEINBEREITUNG	Entrappung und anschließende sanfte Pressung der Trauben in Pneumatischer Presse, Statische Klärung bei 8–10°C für 24 Stunden, Abzug vom Trub und Zugabe von Reinzuchthefen. Temperaturgesteuerte Gärung im Stahltank bei 14-15°C, Reifung auf der Feinhefe für 5 Monate. Unterdrückung der malolaktischen Gärung durch Kälte.
ALKOHOLGEHALT	13% vol.
JAHRESPRODUKTION	ca 2000 Flaschen
VERKOSTUNGSNOTIZEN	In der Farbe zeigt der Wein ein klares, helles Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase frische fruchtige Noten von Ananas, Apfel und Mandarinen. Auch am Gaumen spiegelt sich der Eindruck von frischer Fruchtigkeit wider, der von der eleganten Mineralität und der lebhaften Säure dieses Weines getragen wird.
SERVIERVORSCHLAG	Eignet sich bestens als Aperitif, oder als Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten.
SERVIERTEMPERATUR	10 -12°C



IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA