



## SPES

*Orvieto classico superiore Doc*

### **Luogo di produzione**

Umbria, Lago di Corbara – Orvieto

**Uvaggio:** Grechetto, Malvasia, Procanico, Rupeccio e Verdello

**Altitudine:** 350 m s.l.m. ca.

**Tipologia di terreno:** medio impasto, sedimentario e calcareo argilloso di origine marina

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 1.600 piante per ettaro

**Età media delle viti:** 20 anni

**Vendemmia:** seconda metà di settembre a conduzione manuale

**Resa per ettaro:** 50 q

**Produzione:** 4.500 bottiglie circa

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox per 15-20 gg. a temperatura controllata

**Gradazione alcolica:** 13% Vol

### **CARATTERISTICHE**

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, esprime al naso aromi dolci e caldi, floreali di ginestra e sambuco, e fruttati di pesca, ananas e leggera frutta esotica, che vengono arricchiti da venature minerali e da richiami alle erbe aromatiche (melissa, sambuco e timo). Al palato è avvolgente, equilibrato e persistente, sostenuto da buona acidità e sapidità. Il sorso risulta essere morbido e rispondente al naso, mentre la persistenza è lunga e agrumata.

### **ABBINAMENTI**

Si abbina a primi piatti particolarmente ricchi, anche piccanti, pesce, crostacei e carni bianche. Un vino sfaccettato, particolarmente versatile negli abbinamenti.

**Servire ad una temperatura di 8-10°C nel bicchiere da bianco.**



Qualità  egana