

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

ORVIETO CLASSICO DOC TENIMENTI SAN PAOLO CONTE ZANDOTTI

Tipico vino bianco , si ricorre alle più moderne tecnologie di vinificazione, iniziando da una accurata selezione delle uve, proseguendo poi con una pressatura soffice delle medesime per ottenere una immediata separazione del mosto dalle parti solide delle uve. Il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati al fine di ottenere un vino ricco di profumi floreali, di grande corpo ed armonico .

Colore: Vino di colore giallo dorato con riflessi verdastri

Profumo: Tipico di fruttati, sentori di pesca bianca e pera, floreale, nello stesso tempo, sapido con buona nota minerale.

Sapore: Al gusto è fresco, moderatamente caldo (riferito all'alcool), di grande equilibrio e corpo con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con note di spezie ed erbe officinali.

Vitigni:

Trebbiano Toscano procanico 60%

Grechetto 15%

Verdello 25%

Gradazione alcolica: 12,50 % vol.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C.