

BIGI, ORVIETO CLASSICO AMABILE DOC**VARIETALES:**

Trebbiano Toscano, Verdello, Malvasia Toscana, Drupeggio & Grechetto

D.O.: Umbria

VIÑEDO:

Viñedos seleccionados en las colinas (promedio 300 metros de altitud) de la zona clásica DOC, la más antigua, por la ciudad de Orvieto, en la provincia de Terni; las vides son entrenados por los sistemas de Cordon y Guyot espoleado delgada, suelo arcilloso, bien expuestas, con un rendimiento de 110 quintales de uva por hectárea.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realiza a principios de octubre en un sólo estado justo de maduración; después de un suave prensado, y una clarificación natural frío, el mosto fermenta a temperatura controlada (15 a 17 ° C) con la adición de levaduras autóctonas seleccionadas; la fermentación se detiene cuando todavía queda una buena cantidad de azúcar residual; el vino nuevo se mantiene en depósitos de acero inoxidable hasta que esté fría estéril embotellada.

CATA:

Color claro, brillante, amarillo de oro; fuerte ramo de flores silvestres, miel y almizcle con un toque de almendras amargas; sabor dulce, muy suave, pero fresco y vivo, equilibrado con un retrogusto agradable de fruta madura.

