



ALBACO

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC

Ottenuto da uve Grechetto, Procanico e Chardonnay, dal colore giallo paglierino brillante con note dorate. Il profumo è ampio e fine, ricco di note di frutta fresca e fiori di acacia, con sentori di legno dolce acquisiti nei due mesi di affinamento in barriques di rovere francese. In bocca è secco ma morbido, complesso ed elegante, con note di frutta matura e spezie.

White wine made with Grechetto, Procanico and Chardonnay grapes, has a brilliant straw yellow color and hints of gold. In the nose is whole and fine, rich with notes of fresh fruit and acacia flowers, with hints of sweet wood acquired in the two months of aging in french oak barrels. In the mouth is dry but soft, complex and elegant, with notes of ripe fruit and spices.



VARIETÀ DELLE UVE | VARIETY OF GRAPES:

Grechetto, Chardonnay, Procanico (Trebiano Toscano)



VIGNETO | VINEYARD:

Sesto d'impianto: 3,00 x 1,00 m | Sistema d'allevamento: guyot | Anno d'impianto: 2002
Plant spacing: 3.00 x 1.00 m | Training system: guyot | Year planted: 2002



TERRENO | SOIL:

Prevalentemente di tipo vulcanico, sedimentario, argilloso | Altitudine: 300 m
Mainly volcanic, sedimentary, clayish | Altitude: 300 m



RACCOLTA DELLE UVE | HARVEST:

A mano, da metà a fine Settembre / Hand-picked, from the middle to the end of September



RESA | YIELD:

Uva: 70-80 q/ha | Vino: 55-60 hl/ha / Grapes: 70-80 q/ha | Wine: 55-60 hl/ha



VINIFICAZIONE | VINIFICATION:

Pigiatura soffice delle uve e contatto con le bucce per 12-18 ore a temperatura controllata, separazione del mosto e decantazione a freddo per la pulizia, fermentazione alcolica ad una temperatura massima di 16°C. in vasche inox con l'utilizzo di lieviti varietali ed aromatici.
Light pressing of grapes, contact with the skins for 12-18 hours at a controlled temperature. Separation of the must and cold decanting for cleaning. Alcoholic fermentation at a maximum temperature of 16° C. in stainless steel tanks, using varietal and aromatic yeasts.



AFFINAMENTO | MATURATION:

2 mesi in barriques di rovere francese nuove (solo lo Chardonnay, poi avviene l'assemblaggio) | 6-8 mesi in bottiglia
2 months in French sessile oak casks (only the Chardonnay, followed by the blending of the grapes) | 6-8 months in bottle



CONSIGLI DEL PRODUTTORE | PRODUCER RECOMMENDATIONS:

Ideale con zuppe di verdure, verdure grigliate, carni bianche, pesce alla griglia, fritti e formaggi | Servire a temperatura di 12°C.
Ideal with vegetable soups, grilled vegetables, white meats, grilled fish, fried food and cheeses | To be served at 12°C.

