



ARCOSESTO

ORVIETO CLASSICO DOC

Ottenuto da uve Grechetto, Procanico e Malvasia dal colore giallo paglierino scarico, con leggere note verdoline. Profumo delicato e gradevole, caratterizzato da note di frutta fresca e fiori bianchi. Rinfrescante, fragrante e persistente, con una nota acidula e minerale.

White wine made with Grechetto, Procanico and Malvasia grapes, has a pale yellow color and hints of green. Delicate and pleasant, with notes of fresh fruit and flowers. Refreshing, fragrant and persistent, with a hint of acidity and minerality.



VARIETÀ DELLE UVE | VARIETY OF GRAPES:
Grechetto, Procanico (Trebbiano Toscano), Malvasia



VIGNETO | VINEYARD:
Sesto d'impianto 3,00 x 1,00 m | Sistema d'allevamento: capovolto (o alla cappuccina) | Anno d'impianto: 1981
Plant spacing: 3.00 x 1.00 m | Training system: double arched cane (called cappuccino) | Year planted: 1981



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: 80 q/ha | Vino: 65 hl/ha / Grapes: 80 q/ha | Wine: 65 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 bottiglia / 2 months in bottle



CONSIGLI DEL PRODUTTORE | PRODUCER RECOMMENDATIONS:
Ottimo come aperitivo, insieme ad antipasti delicati, pesce e carni bianche | Servire a temperatura di 10-12°C.
Perfect for an aperitif, together with light starters, fish and white meat | To be served at 10-12°C.

