

SERGIO MOTTURA

*Imbottigliato
all'origine da
SERGIO MOTTURA
Civitella D'Agliano (VT)
Italia*



ORVIETO

Denominazione di Origine Controllata

ORVIETO

Classificazione	Orvieto DOC
Area di produzione	La zona di produzione del vino Orvieto comprende 18 Comuni tra Umbria e Lazio. Il comune di Civitella d'Agliano, dove si trova la totalità dei vigneti aziendali, è uno dei 5 comuni del Lazio all'interno della DOC. L'Area di produzione è la più meridionale ed è compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale amministrativo con l'Umbria.
Caratteristiche del suolo	Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo
Vitigno	Procanico 50%, Grechetto 50%
Caratteristiche del vigneto	Le uve che formano il vino Orvieto sono prodotte integralmente da vigneti di proprietà dell'azienda impiantati dopo il 1990. Il sistema di allevamento è guyot a 5.000 piante per ettaro
Vendemmia	Raccolta e selezione delle uve a mano. Il grechetto è raccolto nella prima metà di settembre e il Procanico nella prima metà di ottobre
Produzione media	70 quintali per ettaro
Vinificazione	Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. Fermentazione in acciaio
Affinamento	In acciaio per 6 mesi con contatto delle fecce fini
Longevità	Entro i 10 anni
Prima vendemmia	1990
Formato	Bottiglia Bordolese da 750 ml, tappo a vite STELVIN
Produzione media	10.000 bottiglie
Caratteristiche organolettiche	Sensazioni olfattive fragranti, gusto deciso e persistente con finale sapido
Temperatura di servizio	12 C°
Certificazioni	 