

Bartali

Casa fondata nel 1927



Orvieto

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Orvieto DOC.
- VITIGNI: Trebbiano Toscano 60% Canaiolo Bianco 20% Grechetto 20%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Raccolte nel mese di settembre, le uve vengono pressate delicatamente e la vinificazione è effettuata a temperatura controllata di 18°. Dopo la svinatura, il vino termina la maturazione sulle fecce fini in botti in acciaio inox per 2 mesi, e quindi in bottiglia.
- COLORE: Giallo dorato chiaro.
- PROFUMO: Delicato, gradevole con sentori di frutta fresca.
- GUSTO: Secco, fresco, leggermente amarognolo, pieno e vellutato.
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Antipasti, arrostiti di carni bianche e pesce, formaggi erboriati, pasticceria secca.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 10-12°

Casa Vinicola Bartali s.r.l.