



Rocca delle Macie.

FAMIGLIA ZINGARELLI



ORVIETO CLASSICO DOC

Varietà delle Uve

Trebbiano Toscano 50%, Verdello 20%,
Grechetto-Drupeggio 20%, Malvasia Toscana 10%

Tecniche di Produzione

Prodotto nel cuore della zona dell'Orvieto Classico in selezionate fattorie, questo vino dopo pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, viene imbottigliato nelle cantine di Rocca delle Macie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino brillante con riflessi verdolini.
Profumo: fruttato e fine.
Sapore: asciutto, fresco.

Consigli del Produttore

Servire ad una temperatura di 10/12 °C in abbinamento a piatti di pesce, verdure, o carni bianche.
Grad. alcolica: 12% vol.

Sagra 2013. Jantar em 30/07/2019. Pantucci Trattoria.