

SERGIO MOTTURA

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



ORVIETO

Denominazione di Origine Controllata

CLASSIFICAZIONE:	Orvieto secco D.O.C.
UVAGGIO:	Grechetto 60%, Procanico 40%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Le uve che formano l'Orvieto Secco sono prodotte esclusivamente dall'azienda Sergio Mottura nel Comune di Civitella d'Agliano. Ogni vitigno rimane separato fino al momento dell'assemblaggio che normalmente è in gennaio.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice, defecazione statica preventiva dei mosti, fermentazione a temperatura controllata.
MATURAZIONE:	In acciaio inox per quattro mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per due mesi
LONGEVITÀ:	Da consumarsi preferibilmente entro due anni dalla vendemmia
COLORE:	Giallo paglierino
PROFUMO:	Fruttato, fragrante e fortemente tipico della zona di produzione con sentori di mente selvatiche ed erbe aromatiche
SAPORE:	Secco ma avvolgente con leggero retrogusto amarognolo
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8°C



SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com



biologico certificato
dal 1991