



CLASSIFICAZIONE:	Orvieto D.O.C.
UVAGGIO:	Grechetto 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Il vino Tragugnano è prodotto selezionando di anno in anno le migliori uve di Grechetto, Procanico e Sauvignon. Di norma sono i vigneti di maggiore età e con la migliore esposizione a dare il contributo maggiore. I vini derivanti da ciascun vitigno rimangono separati fino al momento dell'assemblaggio.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice, defecazione statica preventiva dei mosti con abbassamento della temperatura, fermentazione del mosto pulito con controllo della temperatura.
MATURAZIONE:	In acciaio inox per quattro mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per due mesi
LONGEVITÀ:	È un vino il cui corpo offre notevole complessità, in grado di sopportare assai bene, traendone notevole giovamento, alcuni anni di invecchiamento.
COLORE:	Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO:	Sino alla vendemmia seguente esprime aromi dolci e caldi del fiore della senape selvatica e vaniglia. Maturando si innestano aromi più pungenti di mente selvatiche, salvia, timo e resine.
SAPORE:	Secco ma morbido, complesso e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10°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