



# ORVIETO “TRAGUGNANO”

<b>Classificazione</b>	Orvieto DOC
<b>Area di produzione</b>	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 e amministrativo con l’Umbria.
<b>Caratteristiche del suolo</b>	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
<b>Vitigno</b>	Procanico 50%, Grechetto 50%
<b>Caratteristiche del vigneto</b>	Il vino Tragugnano è prodotto selezionando di anno in anno le migliori uve di Grechetto e Procanico. 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.
<b>Vendemmia</b>	Raccolta e selezione delle uve a mano. Il grechetto è raccolto nella prima metà di settembre e il Procanico nella prima metà di ottobre
<b>Produzione media</b>	55 quintali per ettaro
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. Fermentazione in acciaio
<b>Affinamento</b>	In acciaio per 6 mesi con contatto delle fecce fini
<b>Longevità</b>	Oltre i 15 anni
<b>Prima vendemmia</b>	1992
<b>Formato</b>	Bottiglia Bordolese da 750 ml, tappo a vite STELVIN
<b>Produzione media</b>	10.000 bottiglie
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note fortemente tipiche della zona di produzione che variano dalla frutta bianca alle erbe aromatiche. Impatto gustativo fresco e sapido di lunga persistenza
<b>Temperatura di servizio</b>	12 C°

## Certificazioni

