

# Ca'Viti

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOP



## DESCRIZIONE

I migliori grappoli di Grechetto e Trebbiano meticolosamente selezionati tra gli appezzamenti più vocati e dalle piante più vecchie sono raccolti per ottenere l'orvieto classico superiore. Un vino che rivela freschezza, vivacità e mineralità in gioventù, con un carattere che si sprigiona negli anni fino a raggiungere la pura bellezza nelle vecchie annate.



**N**  
CANTINE NERI

# Ca'Viti

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOP



## NOTE SUL PRODOTTO

### UVAGGIO

Grechetto 50% - Procanico 40% -  
Drupeggio-verdello-malvasia 10%



### ZONA DI PRODUZIONE

Bardano – Orvieto - Italia

### ALTITUDINE

250 - 300 m. s.l.m.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Tufaceo - Argilloso

### VENDEMMIA

Le uve sono selezionate e raccolte a mano in piccole cassette nella seconda decade di settembre per il grechetto ed a fine settembre per le uve procanico, verdello, drueggio e malvasia

### VINIFICAZIONE

ogni varietà viene vinificata separatamente. Dalla pressatura soffice si seleziona solo il mosto fiore e si fermenta con lieviti selezionati, in vasche di acciaio inox alla temperatura di 15°C. A fine dicembre si procede al blend.

### FRESCHEZZA

equilibrata acidità

### STRUTTURA

di medio corpo, bilanciato da una buona acidità e sali minerali.

### PERSISTENZA

l'intensità gusto-olfattiva è molto persistente con un ritorno fruttato

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

