

Orvieto DOC "Noe dei Calanchi" - Paolo e Noemia d'Amico



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colli Albani
- Vitigno: Grechetto 40%, Trebbiano 30%, Pinot Grigio 30%
- Clima e suolo: Le vigne sono posizionate in Umbria, ad un'ora da Roma, al confine fra Toscana ed Alto Lazio, ad una altitudine di circa 480 metri s.l.m.
- Affinamento: In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi; in bottiglia per 1 mese circa.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde
- Profumo: Sentori di fiori bianchi e frutta a polpa bianca
- Gusto: Fruttato, sapido e minerale, fresco, con un perfetto equilibrio.