



Orci Fattoria di Petrognano

Vitigno di provenienza: Trebbiano 100%

Zona ubicazione vigneti: Fattoria di Petrognano

Altitudine: 230 m

Tipo di suolo: Argilla, medio impasto

Orientamento ed esposizione delle viti: Sud ,
Sud-Ovest

Ceppi/ha: 5000/ha

Resa uva q.li/ha: 80 q.li/ha

Caratteristiche organolettiche:

Vista: giallo dorato intenso, sfumature verdoline

Olfatto: mela cotta, albicocca matura

Gusto: vigoroso e ampio, di buon corpo.

Temperatura di servizio: 12°C

Periodo di vendemmia: Metà settembre

Vinificazione: In anfore di terracotta al naturale
con macerazione sulle bucce di 4 mesi

Fermentazione: anfora

Affinamento: anfora

Bottiglie prodotte: 1.300 circa, solo nel formato
da 750 ml

Abbinamenti food: Crostacei, torte salate, riso ai
funghi, formaggi non troppo invecchiati.