LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Orvieto classico superiore 'Terre Vineate'
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Palazzone
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Orvieto
Cépages	10% drupeggio, 25% grechetto bianco, 50% procanico, 15% verdello
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine. Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois. Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d' Orvieto qui domine la montagne. L'Orvieto Classico Superiore a une couleur jaune intense. Bouquet vif de noisettes, de fruit blanc et de fenouil. Bouche riche, belle structure. Légère amertume en fin de bouche.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Rocca Ripesena-Orvieto, vignobles de plus de 30 ans à 210-340m d'altitude, exposition est, sous-sol argileux
Rendement	45 hl/ha
Vendange	septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox pendant 20 jours (max. 20°C). Maturation de 3 mois en cuves.
Elevage	-
Analytique	Alc. 14% Vol. total acidity 6 g/l
Production	45.000 bouteilles 0,75