LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Orvieto Classico 'Vignarco'
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Palazzone
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, acidité marquée
Appellation	DOP Orvieto
Cépages	grechetto bianco, malvasia, 50% procanico, 20% verdello
Alcohol percentage	13,00% 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. Le Orvieto Vignarco a une couleur jaune et des arômes frais de fleurs blanches, de citron et de pomme. Approche fraîche, structure assez ronde. Rapport qualité/prix intéressant.
Servir sur	apéritif, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Rocca Ripesena-Orvieto, exposition ouest, sous-sol de pierres sédimentaires
Rendement	9,000 kg/ha
Vendange	septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox pendant 20 jours (max. 20°C). Maturation de 3 mois en cuves.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	100.000 bouteilles de 0,75