LICATA
WIJNFICHE

Naam	Orvieto classico superiore 'Terre Vineate'
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Palazzone
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Orvieto
Druivensoorten	10% drupeggio, 25% grechetto bianco, 50% procanico, 15% verdello
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	In 1969 kochten Angelo Dubini en zijn echtgenote dit wijndomein, dat toen al Palazzone heette. In de daaropvolgende jaren werden steeds nieuwe wijngaarden bij aangeplant. In 1982 maakten de zonen Giovanni en Lodovico voor de eerste maal wijn van de oogst. Genieten van de wijnen en van de fenomenale lokale keuken kan in het mooie gastenverblijf van Palazzone, met een goed zicht op de wijngaarden, de vallei en de adembenemende stad Orvieto, die bovenop een bergflank ligt. Voor de productie van de witte DOC's Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' en 'Terre Vineate' gebruikt men verschillende autochtone druivensoorten zoals procanico (trebbiano toscano), grechetto en verdello. De IGP's zijn een speelse blend 'Dubini Bianco' van alle lokale variëteiten die voorhanden zijn en een houtgerijpte viognier. De Orvieto Classico Superiore heeft een intens strogele kleur. Levendig boeket van hazelnoten, wit fruit en venkel. Rijke smaak met een goede structuur. Pittig. Klein bittertje in de afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Rocca Ripesena-Orvieto, meer dan 30 jaar oude wijngaarden op een hoogte tussen de 210 en 340m, vooral oostelijk georiënteerd, ondergrond van klei
Opbrengst	45 HL/ha
Oogst	september
Vinificatie	Fermentatie in roestvrije tanks gedurende 20 dagen (max. 20°C), nadien volgt een rijping van 3 maanden in tank
Opvoeding	-
Analytisch	Alc. 14% Vol. total acidity 6 g/l
Productie	45.000 flessen 0,75