LICATA
WIJNFICHE

Naam	Orvieto Classico 'Vignarco'
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Palazzone
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Orvieto
Druivensoorten	grechetto bianco, malvasia, 50% procanico, 20% verdello
Alcohol percentage	13,00% 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 Vignarco heeft een strogele kleur en frisse aroma's van witte bloemen, citrus en appel. Frisse aanzet met vrij ronde structuur. Interessante prijs/kwaliteitsverhouding.
Serveren bij	aperitief, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Rocca Ripesena-Orvieto, vooral oostelijk georiënteerd, ondergrond van sedimentaire steen
Opbrengst	9.000kg /ha
Oogst	september
Vinificatie	Fermentatie in roestvrije tanks gedurende 20 dagen (max. 20°C), nadien volgt een rijping van 3 maanden in tank
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	-
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	100.000 flessen 0,75