

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cantine Monrubio

NOME DEL VINO
MONRUBIO SOANA ORVIETO
CLASSICO

DENOMINAZIONE
Orvieto DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Orvieto

VINIFICAZIONE
In bianco per 12 ore alla
temperatura di 10 °C

AFFINAMENTO
acciaio

VITIGNO/I
40% Trebbiano clone T34 - 40%
Grechetto - 20% Vermentino

ALLEVAMENTO
Cordone speronato e Guyot

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
200-250 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
10-15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Sedimentario e argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
613 ha.

RESA PER ETTARO
7.500 Kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
-

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E8592