

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Cantine Monrubio

**NOME DEL VINO**  
MONRUBIO PAPABILE ORVIETO  
CLASSICO SUP

**DENOMINAZIONE**  
Orvieto DOC

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Umbria

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Orvieto

**VINIFICAZIONE**  
Macerazione a freddo sulle bucce  
per 12 ore alla temperatura di 10 °C

**AFFINAMENTO**  
acciaio

**VITIGNO/I**  
40% Grechetto - 40% Trebbiano  
clone T34 - 20% Malvasia

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Ovest.

**ALTITUDINE**  
250 m. s.l.m

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
10-20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Sedimentario e argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Malvasia e Grechetto metà  
settembre, Trebbiano fine  
settembre

**ETTARI VITATI**  
5 ha

**RESA PER ETTARO**  
6.500 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**  
E8593