

COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Orvieto

Denominazione di Origine Controllata

AREA DI PRODUZIONE

Territori dei comuni di Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Graffignano, Lubrano, Bagnoregio e Porano.

VITIGNI

- Trebbiano o Procanico e Grechetto minimo 60%
- Vitigni complementari fino al 40%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: giallo paglierino brillante.
- Olfatto: intenso, fine ed equilibrato, in cui si riconoscono fiori bianchi (acacia e tiglio), sentori fruttati di mela matura e crosta di pane.
- Gusto: fresco, equilibrato e persistente con finale abbastanza sapido.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12,5%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10/12°

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti, carni bianche e piatti a base di pesce.



www.coli.it