

MARCHIO STORICO
BARONCINI
VITICULTORI DAL 1489



LIBRA

ORVIETO CLASSICO D.O.C

*È senz'altro il più celebre vino dell' Umbria,
leggero, fresco e gradevolissimo.*

Vino: Orvieto Classico D.O.C.

Zona produzione: territorio di Orvieto

Vitigni: Procanico, Verdello Grechetto, Malvasia toscana

Suolo: tufo

Produzione di vino per ha: 70 hl.

Altitudine: 350 mt.

Vinificazione: accurata raccolta delle uve, separazione dalle bucce, decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata, decantazione in vasca fino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino più o meno carico

Odore: fresco ed elegante di frutta

Sapore: secco, di medio corpo, persistente sul palato

Gradazione alcolica: 12,5%

Temperatura di servizio: 10° C.

Accostamenti gastronomici: pizza al formaggio, antipasti freddi, frittura di verdure, grigliate di pesce.