



MONRUBIO
CANTINE



Tipologia terreni
Sedimentari e argillosi

Sistema di allevamento
Cordone speronato e Guyot

Epoca della vendemmia
Fine Agosto, metà Settembre

Produzione per Ha
75 Q.li

Fermentazione alcolica
In acciaio inox a 14 gradi

Vinificazione
In bianco per Grechetto e Vermentino ed in crio macerazione per Trebbiano

Gradazione alcolica
10,00%

Colore
Paglierino chiaro

Temperatura di servizio consigliata
13~14°C

Marchio
CANTINE MONRUBIO

Tipologia vino
DOP

Nome della bottiglia
DIECI GRADI
ORVIETO CLASSICO

Annata
2024

Uvaggio
Grechetto, Trebbiano clone T34
(Procanico), Vermentino

Zona di produzione
Orvieto - Umbria – Italia

Altitudine dei vigneti
200~250 m s.l.m. circa

CANTINE MONRUBIO SCA

Largo Monrubio, 1 - 05014 Castel Viscardo (TR) - Italy
Tel. +39 0763 626064 - Fax +39 0763 626074 | cantine@monrubio.it - monrubio.it
C.F./P. IVA 00053490553 - n. Iscrizione Albo Cooperative A164575 - CCIAA - Terni - R.D. 23707