



MONRUBIO



Marchio
CANTINE MONRUBIO

Tipologia vino
DOP

Nome della bottiglia
PAPABILE
ORVIETO CLASSICO

Annata
2021

Uvaggio

Grechetto 40%, Trebbiano clone T34 (Procanico) 40%, Chardonnay 20%

Zona di produzione

Orvieto
Umbria – Italia

Altitudine dei vigneti

250 m s.l.m.

Tipologia terreni

Sedimentari argillosi

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Epoca della vendemmia

Chardonnay: prima settimana di Settembre
Grechetto: metà Settembre
Trebbiano: fine Settembre

Produzione per Ha

60 Q.li

Fermentazione alcolica

In acciaio inox per 12 gg. Alla temperatura di 13/15 gradi

Vinificazione

Macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore alla temperatura di 10°C per lo Chardonnay
Vinificazione in bianco del Grechetto ed in crio macerazione per il Trebbiano

Gradazione alcolica

12,50%

Temperatura di servizio consigliata

13~14°C

Invecchiamento

Un anno in acciaio

CANTINE MONRUBIO SCA

Largo Monrubio, 1

05014 Castel Viscardo (TR)

Tel. 0763 626064 – Fax 0763 626064

cantine@monrubio.it