



MONRUBIO
CANTINE



Marchio

CANTINE MONRUBIO

Tipologia vino

DOP

Nome della bottiglia

SOANA

ORVIETO CLASSICO

Annata

2024

Uvaggio

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

Zona di produzione

Orvieto - Umbria – Italia

Altitudine dei vigneti

200~250 m s.l.m. circa

Tipologia terreni

Sedimentari e argillosi

Sistema di allevamento

Cordone speronato e Guyot

Epoca della vendemmia

Settembre

Produzione per Ha

75 Q.li

Fermentazione alcolica

In acciaio inox a 15 gradi

Vinificazione

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

Gradazione alcolica

12,50%

Temperatura di servizio consigliata

13~14°C

Dichiarazione nutrizionale

Elemento	Per 100ml
Energia	304kJ 73kcal
Grassi	0g
<i>di cui saturi</i>	0g
Carboidrati	0,5g
<i>di cui zuccheri</i>	0g
Proteine	0g
Sale	0g

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