



MONRUBIO
CANTINE



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
di cui saturi	0g
Carboidrati	0,5g
di cui zuccheri	0g
Proteine	0g
Sale	0g

Marchio
CANTINE MONRUBIO

Tipologia vino
DOP

Nome della bottiglia
SOANA
ORVIETO CLASSICO

Annata
2024

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