

Orvieto è una delle rarissime zone d'Italia vocate alla produzione di vini dolci, una fama che si tramanda da secoli, già dal tempo degli Etruschi. Su un terreno esposto in modo tale da consentire alle nebbie che si formano al primo mattino di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea nasce la Muffa Nobilis. La vendemmia, dalla fine di Ottobre, avviene con meticolose raccolte per garantire la qualità dei grappoli colpiti dalla Botrytis.

Classificazione:

Orvieto Classico Superiore D.O.C.

Terreno:

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione N-NO

Collinare altezza 220 mt. s.l.m.

Vitigni:

50% Grechetto, 40% Sauvignon Blanc, 10% Procanico

Rese:

Vino hl.12 ad ettaro

Raccolta:

Fine Ottobre, prima quindicina di Novembre

Vinificazione:

Pressatura soffice di uve intere

Fermentazione in barriques per 30/35gg

Affinamento:

In bottiglia per 8 mesi

Prima annata prodotta: 1994

Note degustative:

È un vino dal colore dorato caldo; naso intrigante, dal quale emerge la frutta candita accanto ad una inconfondibile nota di muffa "buona"; in bocca è ricco, dolce, lungo e setoso, con note che ricordano l'albicocca e il miele.

Abbinamenti:

Con formaggi piccanti, con i quali fa valere la sua preziosa untuosità.



Muffa Nobile Orvieto Classico Superiore