

# OROVITE

Molise Trebbiano  
denominazione di origine controllata

Uvaggio: Trebbiano 100 %

Epoca di Raccolta: fine settembre

Raccolta: la raccolta viene fatta manualmente ed il conferimento avviene in cassoni della capacità di 20 quintali.

Pigiatura: la pigiatura non è molto energica per rispettare l'integrità degli acini. La separazione dei raspi avviene in questa fase.

Vinificazione: le uve pigiate vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene immediatamente raffreddato ad una temperatura di 8-10 ° C. e messo a decantare. Dopo 18 ore viene separato il mosto pulito dai fondi e messo a fermentare.

Fermentazione: la fermentazione alcolica avviene ad una temperatura di 15° C ed ha una durata di circa 10giorni.

Gradazione Alcolica: 13,0 % vol.

Aspetto: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

Sensazioni Olfattive: elegante al naso, con sentori di mela e frutta matura.

Gusto: secco, fresco, avvolgente.

Temperatura di Servizio: 10-12 ° C.

Abbinamento: carni bianche e formaggi freschi, antipasti e primi a base di pesce.



# OROVITE

Molise Trebbiano  
DOC

Grape variety: Trebbiano 100%

Harvesting time: the end of September

Harvesting: Grapes are harvested by hand and they're picked up into large cases of 20 quintals capacity.

Crushing: crushing isn't made very energetically, to respect the grape's integrity. The destemming is made in that phase.

Vinification: crushed grapes are softly pressed. The must is immediately cooled at a 8-10° C temperature, then stored. After 18 hours the must is parted by grounds and begins the fermentation process.

Fermentation: the alcoholic fermentation lasts 10 days, with a constant temperature of 15 °C.

Alcoholic content: 13,0 % vol.

Colour: straw-yellow colour, with greenish highlights.

Aroma: elegant at nose, with a scent of apple and ripe fruit.

Flavour: dry, fresh, intense.

Serving temperature: 10 - 12 °C

Recommended with: white meats and fresh cheeses, appetizers and fish main courses.