



**SERGIO MOTTURA**

## **TRAGUGNANO**

- Classificazione:** Orvieto D.O.C.
- Uvaggio:** Grechetto 50%, Procanico 40%, Sauvignon 10%.
- Caratteristiche del Vigneto:** Il vino Tragugnano è prodotto selezionando di anno in anno le migliori uve di Grechetto, Procanico e Sauvignon. Di norma sono i vigneti di maggiore età e con la migliore esposizione a dare il contributo maggiore. I vini derivanti da ciascun vitigno rimangono separati fino al momento dell'assemblaggio.
- Vinificazione:** Pressatura soffice, defecazione statica preventiva dei mosti con abbassamento della temperatura, fermentazione del mosto pulito con controllo della temperatura.
- Maturazione:** In acciaio inox per quattro mesi.
- Affinamento:** In bottiglia per due mesi.
- Longevità:** È un vino il cui corpo offre notevole complessità, in grado di sopportare assai bene, traendone notevole giovamento, alcuni anni di invecchiamento.
- Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati.
- Profumo:** Sino alla vendemmia seguente esprime aromi dolci e caldi del fiore della senape selvatica e vaniglia. Maturando si innestano aromi più pungenti di mente selvatiche, salvia, timo e resine.
- Sapore:** Secco ma morbido, complesso e persistente.
- Temperatura di servizio:** 8 - 10 C°.
- Abbinamenti:** Il Tragugnano ha una spiccata personalità e la sua morbidezza avvolge i cibi esaltandone il gusto. Per questa sua caratteristica ben si presta come aperitivo, con crostini di pomodoro e basilico, pecorini freschi o mozzarella. Come vino da pasto accompagna ottimamente piatti come fettuccine burro e salvia, gnocchi alla romana o penne al forno con besciamella.
- Analisi standard:** Alcool 13,5%, acidità totale 5,9 gr/l, estratto secco 18,91 gr/l.

DE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ORVIETO

AAB 08643257

SERGIO MOTTURA

*Tragugnano*

ORVIETO

Denominazione di Origine Controllata



NATURAM PURAM DILEGO