MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Orvieto classico DOC Einzellage "Torricella"



Name:	Orvieto classico DOC Einzellage "Torricella"
Artikel Nr.:	2076
Hersteller:	Bigi
Herkunft:	Italien
Region:	Umbrien
Rebsorte:	40% Trebbiano Toscano, 20% Verdello, 20% Grechetto, 10% Malvasia Toscana, 10% Drupeggio
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Im Glas leuchtend Strohgelb, mit einem Bouquet von Ginsterblüten und Zitronenmelisse sowie Anklängen von Moos und exotischen Früchten. Am Gaumen frisch, ausgewogen, herzhaft und cremig mit feinen Andeutungen von Pfirsichnoten.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf der 24 ha großen Einzellage Torricella im Gebiet des Orvieto Classico auf lehmigen Böden. Auf einer Höhe von 300-350 m ist ihre Lage nach Südwesten ausgerichtet. Die Vergärung erfolgt mit Hilfe von Reinzuchthefen bei kontrollierten 15-16°C über einen Zeitraum von 3 Wochen. Anschließend wird der Wein ca. 5 Monate lang in Edelstahl ausgebaut, bevor er zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Mitte des 19. Jahrhunderts gründete Luigi Bigi in Ponte Giulio bei Orvieto das gleichnamige Weingut. Seine Leidenschaft galt der Wiederentdeckung des großartigen Potenzials der Orvieto-Region für den Weinbau. Auf den 196 ha Weinbergen zwischen 250 m und 400 m Meereshöhe begann Bigi neben den typischen weißen umbrischen Rebsorten, Grechetto und Procanico, auch mit roten Rebsorten wie Sangiovese, Merlot und Pinot Nero, welche sich auf diesem Terroir ideal entfalten, erfolgreich zu experimentieren. Heute zählt Bigi zu den renommiertesten Erzeugern der Region und exportiert seine Weine in eine Vielzahl von internationalen Exportmärkten.
Servier-empfehlung:	Ein sehr guter Begleiter zu Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch. Empfohlene Serviertemperatur 12-14°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.