

# VIGNAMIA

ORVIETO D.O.P.



---

**Produttore:** TENUTA LA PAZZAGLIA

---

**Uve:** Grechetto, Trebbiano Toscano, Verdello,  
Drupeggio

---

**Vinificazione:** uve raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche della mattina, pressatura immediata. Fermentazione a temperatura controllata a 13-15°C affinamento sulle fecce per un breve periodo ed ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

---

**Aspetti organolettici:** Vino bianco paglierino dal profumo fresco ed intenso con buona sapidità e struttura.

---

**Abbinamenti:** Vino di facile abbinamento, adatto come aperitivo ma anche abbastanza strutturato da accompagnare primi piatti di pesce e carni bianche

---

**Riconoscimenti:** annata 2007 (LM) 76/100 annata 2008 2bottiglie(E); annata 2009 (LM) 84/100 ; annata 2010 oscar bere bene low cost Gambero Rosso; 14.5/20 Vini dell'Espresso; annata 2011, 2012 e 2014 Gambero Rosso 2 bicchieri ed Oscar del Bere bene; 2013 e 2014 Slow wine Vino quotidiano

