

Spoleto D.O.C. TREBBIANO SPOLETINO



| | |
|-------------------------|---|
| UVAGGIO | Trebbiano Spoletino 100% |
| RESA PER ETTARO | 80 q |
| VENDEMMIA | Dalla metà alla fine di Ottobre |
| VINIFICAZIONE | In anfora |
| ELEVAZIONE | In anfora e in botte di legno non tostato per almeno 9 mesi |
| AFFINAMENTO | In bottiglia per almeno 9 mesi |
| COLORE | Giallo paglierino con lievi riflessi dorati |
| PROFUMO | Speziato fresco , paprica , curcuma , pepe bianco con note di erbe officinali e camomilla , di frutta dolce e frutta secca , di agrumi |
| GUSTO | Buona acidità e freschezza, gusto croccante, molto persistente |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C |
| FORMATI DI BOTTIGLIA | 0,75 Lt. , 1.5 Lt |
| ABBINAMENTI | Si accompagna ad antipasti vari, minestre, insalata di farro e legumi, piatti di pesce in genere, anche di lago e fiume (soprattutto crostacei, grigliate, frittare, insalata di mare, primi piatti, zuppa di pesce), formaggi molli. |



Che il vitigno Trebbiano Spoletino sia di elevato interesse enologico è ormai un fatto certo. E' un vitigno antico che è stato riscoperto solo recentemente. Si può coltivare nel territorio di Spoleto e di Montefalco. Nella nostra cantina abbiamo puntato a cogliere l'anima più fine e nello stesso tempo intrigante di questo vitigno. Abbiamo dato spazio ai suoi profumi mutevoli e originali con una vinificazione in anfora che rispetta queste caratteristiche e poi abbiamo rafforzato il suo carattere espressivo con un affinamento in legno non tostato e anfora per almeno 9 mesi. Secondo noi il risultato è quello di un grande vino bianco da affinamento, capace di sorprendere a ogni sorso per ricchezza di sfaccettature.