

# Spoleto D.O.C.C. TREBBIANO SPOLETINO ANFORA



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 L
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.