

Spoleto D.O.C.C. TREBBIANO SPOLETINO



UVAGGIO	Trebbiano Spoletino 100%
RESA PER ETTARO	80 q
VENDEMMIA	Metà Settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
ELEVAZIONE	In acciaio sur lies per 3 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia
COLORE	Giallo paglierino brillante, con lievi riflessi verdognoli
PROFUMO	Fresco e delicato, con note di mela verde, pera e pesca bianca, seguite da sentori agrumati di limone e cedro
GUSTO	Snello e vibrante, caratterizzato da un'acidità vivace e da una piacevole sapidità che accompagna il sorso
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,75 Lt
ABBINAMENTI	Ideale con piatti semplici, delicati e a basso contenuto di grassi: bruschette con olio nuovo, verdure grigliate o in pinzimonio, formaggi freschi o semi-freschi Tip "Umbro Style": torta al testo con erbe, uova strappazate al tartufo estivo (se usato con moderazione)

Se lo Spoleto DOC in anfora è terra,
questa nuova interpretazione è aria e luce.

Un'espressione più fresca, immediata e conviviale dello Spoleto DOC, che affianca – senza sostituire – la nostra storica versione in anfora, raccontando il Trebbiano Spoletino nella sua forma più diretta e luminosa