

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC



Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo, di albicocca, pesca e con piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Affina 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Si abbina con pesce alla griglia e primi piatti umbri.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10-12 °C. Subisce una breve macerazione di 18 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare per 20 gg a 16 °C.

Characteristics: : Straw coloured with golden reflections. An intense aroma of apricot, peach and pleasant mineral tones. A well balanced, with a long salty smell on the palate. Refined for 6 months in bottles before being placed on the market. It combines well with grilled fish and typical first Umbrian dishes.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes are moved into an industrial wine cooler to lower the temperature to 10-12°C. It then undergoes a brief maceration process for 18 hours. After pressing, the must is left to ferment for 20 days at a fixed temperature of 16°C.

VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%

DENSITÀ: 4.200 piante per ha

DENOMINAZIONE: DOC - Denominazione di origine controllata

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Argillosi

ETÀ VIGNETO: impiantato 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 70 q.li/Ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 6 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOLO: 13,5% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 8-10° C