

Trebbiano Spoletino Superiore Non Filtrato

Spoletino DOC Superiore



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2015

Denominazione: Spoletino DOC Superiore

Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%

Gradazione: 13,5% Vol.

Vinificazione: Tecnica denominata “criomacerazione”, essa consiste nell’abbassare drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte con aggiunta di ghiaccio secco e lasciare a riposo per due giorni insieme alle bucce. Nessuna filtrazione.

Affinamento: In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli leggera velatura dovuta all’assenza di filtrazione.

Profumo: Spiccate note fruttate con sentori agrumati, frutta tropicale, note mielose e floreali di erbe di campo.

Gusto: Fresco, avvolgente e pieno, buona sapidità

Abbinamenti: Da accompagnare con frutti di mare, pesce, carni bianche, formaggi e antipasti.

Temperatura di servizio: 10° – 12°

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Tipologia di allevamento: Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest’ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

Esposizione: In direzione sud – est.