

# Trebbiano Spoletino Superiore

Spoletino DOC Superiore



## SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2013

**Denominazione:** Spoleto 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.

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

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Fruttato con sentori agrumati, frutta tropicale e note minerali.

**Gusto:** Fresco, intenso, sapido con lunga persistenza finale agrumata.

**Abbinamenti:** Da accompagnare con frutti di mare, pesce, carni bianche, formaggi freschi 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.