Trebbiano Spoletino Superiore Macerato

Spoleto DOC Superiore



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2017

Denominazione: Spoleto DOC Superiore

Vitigno: 100% Trebbiano Spoletino

Gradazione: 13,5% Vol.

Vinificazione: Breve macerazione a contatto con le bucce che consente un'estrazione maggiore di colore e sostanza dall'uva.

Affinamento: In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi con breve passaggio in barrique.

Colore: Giallo dorato tendente all'ambrato.

Profumo: Intenso e complesso con note di frutta tropicale e frutta secca.

Gusto: Caldo, morbido, fresco con note speziate nel finale.

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

Temperatura di servizio: 10° – 12°

Formato: 750 ml

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. Senza utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

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.