

Lo Spettinato

Bianco Frizzante Umbria IGT



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2018

Denominazione: Bianco Frizzante Umbria IGT

Vitigno: 100% Autoctono locale

Gradazione: 12% Vol.

Vinificazione: Raccolta anticipata delle uve per ottenere un'acidità maggiore.

Dopo la pressatura, le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio. La presa di spuma avviene in bottiglia con i lieviti all'interno.

Affinamento: In bottiglia.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli tenui. Velatura dovuta alla presenza dei lieviti.

Profumo: Fruttato con sentori agrumati, frutta tropicale con accenni minerali.

Gusto: Fresco, sapido persistente con bollicina effervescente..

Abbinamenti: Da accompagnare con frutti di mare, crudità, pizza e antipasti.

Temperatura di servizio: 8° – 10°

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.