

# 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.