

Trebbiano Spoletino Superiore

Spoletino DOC Superiore



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2013

Denominazione: Spoletino DOC Superiore

Vitigno: 100% Trebbiano Spoletino

Gradazione: 13% Vol.

Vinificazione: Classica, pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata.

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 antipasti, carni bianche, formaggi media stagionatura, pesce e cucina orientale.

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.