

Trebbiano Spoletino 2022 - Metodo Charmat

Spoletino DOC Trebbiano Spoletino



Ingredienti
Dichiarazione Nutrizionale
Indicazioni Ambientali
E in 100 ml:

287 KJ

68 kcal

Millesimato 2022

SCHEDA TECNICA

Prima Annata 2018

Denominazione Spoletino DOC Trebbiano Spoletino

Vitigno Autoctono locale 100%

Gradazione: 11,5% Vol.

Vinificazione: Classica, pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata. Vinificazione e spumantizzazione avvengono in totale assenza di ossigeno. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat lungo.

Affinamento: In vetro.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli tenui con perlage fine e persistente.

Profumo: Fruttato con sentori agrumati, frutta tropicale e note minerali con leggera crosta di pane.

Gusto: Fresco, intenso con buona sapidità. Lunga persistenza con finale agrumato.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e da accompagnare con frutti di mare, pesce, frutta secca, antipasti e dessert.

Temperatura di servizio: 8° – 10°

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.