

La Pettinata

Spoletino DOC



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2022

Denominazione: Spoletino DOC Trebbiano Spoletino

Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%

Gradazione: 13 % Vol.

Vinificazione: Pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Maturazione: In botti di acciaio inox con sosta sulle sue fecce fini per almeno 4 mesi

Affinamento: In bottiglia per almeno 4 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verde oro.

Profumo: Intenso e complesso, fruttato con note agrumate di pompelmo, frutta gialla e tropicale prevalentemente mango, sentori floreali di glicine acacia e ginestra, erbe aromatiche rosmarino, melissa e erba fresca. Piacevoli sfumature minerali.

Gusto: Fresco, sapido con finale persistente che richiama le note agrumate.

Abbinamenti: Da accompagnare con antipasti, carni bianche, formaggi media stagionatura, pesce e cucina orientale.

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Formato: 750ml

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 l'utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente argillose con presenza di marne 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.