

Lo Spettinato

Bianco Frizzante Umbria IGT



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2018

Denominazione: Umbria IGT Bianco frizzante

Vitigno: Autoctono locale a bacca bianca 100%

Gradazione: 12% Vol.

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

Metodo ancestrale: pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica e temperatura controllata in vasche di acciaio inox. La temperatura viene in seguito abbassata per rallentare la fermentazione e infine bloccarla lasciando zuccheri residui per garantire la ripresa della fermentazione e la presa di spuma che avviene in bottiglia. Il vino non viene sboccato lasciando i lieviti all'interno.

Affinamento: In bottiglia per almeno 4 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verde oro. Velatura dovuta alla presenza dei lieviti.

Profumo: Fruttato con sentori agrumati di pompelmo, corno e lime, erbe aromatiche rosmarino, melissa e erba fresca. Piacevoli sfumature minerali e crosta di pane.

Gusto: Fresco, sapido persistente con bollicina effervescente.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo. 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 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.