



TREBBIANO SPOLETINO

TREBIUM SPOLETO DOC



vino biologico



Il Trebbiano Spoletino è una varietà tipica del territorio che si estende tra Montefalco, Trevi e Spoleto; forse il nome deriva da “Trebium”, Trevi in latino.

VARIETÀ

Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale dalle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2007.

VIGNETI

Situati in collina, a circa 350 m di altitudine; esposizione ovest; allevamento a Guyot.

VENDEMMIA

Generalmente nella seconda metà di ottobre; raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione, svolge la fermentazione in botti grandi di rovere, dove sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia. Vino dalle grandi prospettive evolutive.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino intenso tendente all'oro. Impatto olfattivo di grande intensità e persistenza; fruttato e floreale, si riconoscono fiori di mandorlo, biancospino, agrumi e frutta tropicale; finale leggermente speziato. Al palato è strutturato e molto sapido. La grande struttura acida, tipica del Trebbiano Spoletino, si fonde in un perfetto e sorprendente equilibrio con gli altri elementi. Ottime la persistenza e la corrispondenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI

Accompagna salumi nobili quali prosciutto crudo e culatello, terrine e carpacci. Si serve con primi di struttura a base di pesce; spaghetti alla carbonara, risotto allo zafferano e secondi elaborati a base di pesce o carni bianche. Infine, con formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

75 cl; 1,5 litri in astuccio di legno.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES