

Trebbiano Spoletino

Spoletino DOC



Colavecchi Distribuzione Srl
Via della Stazione, 14/a
06046 Norcia PG, Italia
info@enotecacolavecchi.it
Tel: 0743 816629
Cell. 331 6319766

SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2020

Denominazione: Spoletino DOC

Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%

Gradazione: 13,5% Vol.

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

Affinamento: In botti di acciaio inox per almeno 4 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Fruttato con note agrumate e leggeri sentori floreali.

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

Abbinamenti: Da accompagnare con primi piatti di pesce, formaggi di media stagionatura e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10° – 12°

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.



COLAVECCHI

DAL 1919