



TREBBIANO SPOLETINO I.G.T.

UVAGGIO:

Trebbiano Spoletino 100%

EPOCA DI VENDEMMIA:

Terza decade di Ottobre.

RACCOLTA:

Raccolta manuale nelle ore più fresche della giornata.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve intere sotto gas inerte.

FERMENTAZIONE:

Chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione del mosto limpido in contenitori di acciaio inox alla temperatura di 15-16°C.

AFFINAMENTO:

Di almeno 6 mesi sulle fecce fini durante i quali il vino non viene travasato.

COLORE:

Giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli.

BOUQUET:

Profumi di frutta tropicale, fiori gialli e durante l'affinamento in bottiglia acquisisce i tipici sentori d'idrocarburi.

GUSTO:

Vino dal gusto ampio, con piacevole freschezza e sapidità, il tutto sorretto da un'ottima dolcezza di fondo.

ABBINAMENTO:

Accompagna benissimo pietanze a base di pesce e frutti di mare, nonché carni bianche ed è ottimo come aperitivo.

EVOLUZIONE:

È un vino capace di affinarsi per almeno 4-5 anni senza problemi in bottiglia migliorando sensibilmente nel tempo ed acquisendo una complessità sorprendente.



Azienda Agraria

PERTICAIA

Cantina e Vigneti - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (Pg)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

guidoguardigli@libero.it

www.perticaia.it