



PERTICAIA
Montefalco

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



VARIETA'

100% Trebbiano Spoletino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette nelle ore più fresche della giornata e in più passaggi nel corso della stagione al fine di intercettare tutte le sfumature aromatiche della varietà

VINIFICAZIONE

Refrigerazione per 48 ore e successiva pressatura soffice delle uve integre in ambiente controllato. Chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione del mosto limpido in contenitori di acciaio alla temperatura di 14-15°

AFFINAMENTO

Permanenza sulle fecce fini per almeno 4 mesi

COLORE

Giallo paglierino

AROMI

Profumo di frutti a polpa bianca come la pera e di frutti tropicali. Con l'affinamento in bottiglia acquisisce sentori di idrocarburi

GUSTO

Ampio, con piacevole freschezza e sapidità. La media acidità è sorretta da una dolcezza di fondo

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare anche pietanze a base di pesce e frutti di mare, nonché carni bianche e formaggi

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATO L

0.375 | 0.75 | 1,5