

TREBBIANO SPOLETINO DOC



Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo, di frutta esotica, pesca e con piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Affina 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Si abbina con pesce alla griglia e con paste Umbre.

Vinificazione: Dopo la diraspatura-pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10-12 °C. Subisce una breve macerazione di 18 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare per 20 gg a 16 °C.

Terroir: Il segreto della bontà dei vini sono i terreni di natura limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e freschi con esposizione a Sud-Est e sesto di impianto di 4200 piante per ettaro.

Characteristics: Obtained from Trebbiano Spoletino 100% grapes. Straw coloured with golden reflections. An intense aroma of exotic fruits, peach and pleasant mineral tones. A well balanced, long lasting zesty fresh taste. Refined for 6 months in bottles before being placed on the market. It combines with grilled fish and flavored cheese.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes are moved into an industrial wine cooler to lower the temperature to 10-12°C. It then undergoes a brief maceration process for 18 hours. After pressing, the must is left to ferment for 20 days at a fixed temperature of 16°C.

Terroir: It is a silt-clay soil moderately calcareous, fresh and deep with the vines exposed to the south-east and a plantation density of 4200 vines per hectare.



MONTEFALCO

VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%
DENSITÀ: 4.200 piante per ha
DENOMINAZIONE: DOC - Denominazione di origine controllata
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Medio impasto, limo-argillosi
ETÀ VIGNETO: impiantato 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 70 q.li/Ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000
MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio + 6 mesi in botte rovere
AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia
PERCENTUALE ALCOOL: 13,5%
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 8-10° C

L'azienda Le Cimate si colloca al colmo di una splendida zona collinare da cui prende il nome, in uno degli scenari più suggestivi dell'Umbria: Montefalco. La cantina nasce nel 2011 dal desiderio di Paolo Bartoloni di intraprendere una nuova avventura seguendo la tradizionale passione per la viticoltura della famiglia Bartoloni, dedita all'agricoltura sin dal 1800. Alla costruzione della cantina hanno partecipato tre generazioni: il nonno Paolo che ha dedicato la sua vita all'agricoltura, essendo stato anche presidente della cantina sociale dei Colli Spoletini per più di 20 anni; il figlio ing. Giovanni che ha avuto il coraggio di credere in questo investimento realizzando una delle più moderne cantine presenti nella zona e il nipote Paolo, laureato in agraria e titolare dell'azienda.

TECNOLOGIA E AMBIENTE: Nella concezione della cantina abbiamo dato spazio ai valori della tradizione, creando una "dependance" degustazione, assolutamente caratteristica, avente la possibilità di ospitare 120 persone ed in grado di offrire prodotti culinari caratteristici e tipici delle nostre terre, per lo svolgimento di eventi, matrimoni e feste, che verranno organizzati dalla cantina stessa. La cantina è dotata della più alta tecnologia presente sul mercato; impianto di cernita manuale per la selezione dei cru, impianto di riscaldamento e raffreddamento dei serbatoi e dei locali attraverso un sistema touchscreen; serbatoi per la stabilizzazione tartarica fino a -6 °C. Due impianti di filtrazione e la linea di imbottigliamento (1.600 btg/h) completano il quadro. **VINIFICAZIONE:** La cantina ha una capacità di stoccaggio di 2.700 ettolitri stimando così una futura produzione di circa 150.000 bottiglie, mentre la vigna si estende su 20 ettari di terreno DOCC. **BARRICAIA E BOTTAIA:** Con i migliori legni sul mercato la nostra barriacaia e bottaia ha per adesso una capacità di 350 ettolitri di legno composto da Rovere di Slavonia e Rovere di Allier.

Bartoloni family has specialized in agriculture since 1800 and owns a total of 170 hectares of land. Our winery was realized only in 2011 after 60 years of wine growing expertise. Three generations of the Bartoloni family have contributed to the construction of the winery; grandfather Paolo who has dedicated his life to agriculture and moreover has always specialised in vine growing (he was president of the local Community Winery Colli Spoletini for more than 20 years); his son Giovanni who had the courage to believe in the investment necessary to realise one of the most modern wineries in the area; and grandsons Paolo and Francesca who with their degree in agricultural and economy studies will dedicate their life to wine production. The processing site is of the latest generation and has the highest technology actually present on the market including a manual sorting system for the selection of cru, heating and cooling system for the storage tanks and the all using touchscreen technology and tanks for tartaric stabilization up to -6°C. Using the best quality wood on the market, our barriques and barrels have a capacity of 35,000 liters and are made up of Slavonic Oak and Allier Oak. The process is completed by 2 full filtration systems and a complete bottling line with a capacity of 1,600 bottles 1 hour.



Seguici su - follow us on:



www.lecimate.it



Cantina Le Cimate

LE CIMATE s.s.a. di Bartoloni Paolo & C.

Via Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco - Perugia - Italia

Coordinate GPS: 42.87454, 12.59726 - tel./fax: +39 0742 290136 - mob.: +39 348 3852165

info@lecimate.it - www.lecimate.it