

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO PASSITO DOC



Caratteristiche organolettiche: Colore giallo ambrato. Fluido nel bicchiere con sentori di frutta candita e fichi secchi. Una spiccata mineralità e complessità avvolgono il palato. Si abbina a biscotti secchi e formaggi erborinati.

Vinificazione: Lavorato dopo 45 giorni di appassimento perde fino al 65% del suo peso in una camera a temperatura e umidità controllata, per poi fermentare circa 20 giorni in barriques a vapore dove invecchia poi per 10 mesi circa.

Characteristics: Amber yellow coloured. Fluid on the glass with hints of candied fruit and figs. A marked minerality and complexity rounded the palate. It goes well with biscuits and blue cheeses..

Vinification: Produced after 45 days of drying when it loses 65% of its weight in a humidity and temperature controlled environment, it is then left to ferment for approximately 20 days in small barrel where aged about 10 months.

VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%

DENSITÀ: 4.200 piante per ha

DENOMINAZIONE: DOC — Denominazione

Origine Controllata

ALTITUDINE: 360 m

TERRENO: Moderatamente calcareo

ETÀ VIGNETO: impiantato nel 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: : 50 q.li/Ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.200

AFFINAMENTO: 10 mesi in legno

MATURAZIONE: 12 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 15 % variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-14° C