

GIOVANNI BARTOLONI - DEDICATO A TE

Spoleto Trebbiano Spoletino Metodo Classico DOC Brut Nature Dosaggio Zero Millesimato



Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino intenso con perlage di grana fine. Buona acidità e persistenza, con intensa sapidità. Spiccata nota minerale e aromi agrumati, integrati da piacevoli sentori di vaniglia, crosta di pane, frutta secca.

Si abbina perfettamente a pesce crudo, carni bianche e primi piatti a base di pesce; ottimo anche a tutto pasto.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e poi fatte fermentare in vasche di acciaio. La presa di spuma in bottiglia viene effettuata a circa sette mesi dalla vendemmia; il vino rimane poi in affinamento sur lies per tre anni, durante i quali vengono svolte periodicamente operazioni di remuage. Viene infine effettuata sboccatura meccanica (à la glace).

NOME VINO: Giovanni Bartoloni, Dedicato a Te

DENOMINAZIONE: Trebbiano Spoletino DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco PG Umbria

TIPOLOGIA DI VINO: Bianco Spumante Metodo Classico BRUT NATURE

VITIGNO: Uvaggio Trebbiano Spoletino 100%

DENSITÀ: 4.200 piante per ha

DENOMINAZIONE: DDCG — Spoleto Trebbiano Spoletino DOC Metodo Classico

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Argilloso

ETTARI VITATI: 1 ha Esposizione: Sud-Est

ETÀ VIGNETO: impiantato nel 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 70 q.li/Ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.650

AFFINAMENTO: tre anni in bottiglia sur lies

MATURAZIONE: quattro mesi in bottiglia successivamente alla sboccatura.

PERCENTUALE ALCOL: 13 % variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 7-9° C