



ACQUISTATO IL

Trebbiano Spoletino Spoleto DOC

2016

Una ventata di freschezza dall'Umbria



Profumato, leggero e fresco, questo piacevolissimo Trebbiano è decisamente un vino godibile nelle calde sere d'estate. Sensazioni di polpa di pera, bocca tesa dall'acidità equilibrata e finale dolce: che piacere berlo!

Un nome da sempre legato al territorio di Montefalco, quello della famiglia Pardi. Prima con il vino. Poi con il tessile (Tessitura Pardi). E infine ancora con il vino, con la nuova generazione che ha saputo proiettare l'attività fondata dai bisnonni in una dimensione moderna e di assoluta eccellenza. Grandi rossi, in primis il Sagrantino di Montefalco, ma anche ottimi bianchi come questo Trebbiano.

La Vigna

Terreno Argilloso di origine sedimentaria

Esposizione Est, Sud-est, 220 m s.l.m.

Allevamento Archetto

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve Trebbiano Spoletino 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Carpacci di pesce o frutti di mare crudi

Vinificazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18 °C per circa 18-20 giorni. Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Sensazioni Colore giallo paglierino. Al naso si presenta ricco di espressioni floreali e fruttate

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821