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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821