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** | Bianco Fermo Secco DOC |
| **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