

Trebbiano Spoletino – Bocale



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montefalco (Perugia)
- Uvaggio: Trebbiano Spoletino 100%
- Vendemmia: Prima decade di ottobre. Raccolta a mano
- Vinificazione: Macerazione pellicolare a freddo per 12-18 ore, successiva chiarifica statica a freddo e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 gradi per alcune settimane, segue l'affinamento sui lieviti per alcuni mesi
 - Affinamento: In acciaio per sei mesi
 - Invecchiamento: Vino capace di affinarsi in bottiglia per almeno 4-5 anni.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo: Al naso presenta sentori agrumati tipici con fondo di pesca, foglia di pomodoro, evolve in note speziate intense con il passare dei mesi assumendo un quadro olfattivo complesso e variegato
- Gusto: Al palato è un vino fresco, sapido di ottima struttura con finale salino e rinfrescante.