



PERTICAIA

Montefalco

DEL POSTO SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



VARIETA'

100% Trebbiano Spoletino

VENDEMMIA

Raccolta manuale nelle ore più fresche della giornata a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Refrigerazione per 48 ore e successiva macerazione a freddo delle uve integre alla costante temperatura di 5 °C. Pressatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Maturazione in acciaio per 12 mesi con battonage sulle fecce fini e breve passaggio in tonneaux nuovi senza tostatura

COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

AROMI

Boquet complesso e fine che si apre con note di vaniglia e resina, continua con spezie mediterranee di salvia e menta arricchito con profumi di pesca gialla, cedro e fiori gialli. Durante l'affinamento in bottiglia acquisisce sentori di idrocarburi

GUSTO

Di corpo e intenso, sapido e persistente con sensazioni di miele d'acacia e resina

ABBINAMENTI

Si abbina bene a zuppe di pesce, primi piatti come spaghetti alla carbonara e tagliatelle al tartufo bianco. Ottimo anche con i formaggi

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

8-10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

FORMATO L

0,75