



PERTICAIA
Montefalco

“DEL POSTO” SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



UVAGGIO

TREBBIANO SPOLETINO 100%

VENDEMMIA

RACCOLTA MANUALE NELLE ORE PIU' FRESCHE DELLA GIORNATA, A META' OTTOBRE

VINIFICAZIONE

12 ORE DI MACERAZIONE A FREDDO A 8°C, SUCCESSIVA PRESSATURA DEI GRAPPOLI E FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO

MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 15 MESI, CON CONTATTO SULLE FECCE FINI

COLORE

GIALLO PAGLIERINO INTENSO CON RIFLESSI DORATI

BOUQUET

VINO DI GRANDE COMPLESSITA' E FINEZZA. PROFUMI INTENSI DI AGRUMI CON NOTE FLOREALI E FIORI DI ACACIA, CAMOMILLA, MIELE E PIETRA FOCAIA. DURANTE L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA ACQUISISCE SENTORI DI IDROCARBURI

GUSTO

AMPIO E MOLTO SAPIDO. GRANDE STRUTTURA ACIDA BEN EQUILIBRATA CON GLI ALTRI SENTORI

ABBINAMENTO

SI ABBINA BENE A SALUMI SAPORITI, ZUPPE DI PESCE, PRIMI PIATTI QUALI SPAGHETTI ALLA CARBONARA O TAGLIATELLE AL TARTUFO, CARNI BIANCHE E VERDURE GRIGLIATE. OTTIMO ANCHE CON FORMAGGI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

8-10 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

FORMATI DISPONIBILI

CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO

PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

info@perticaia.it www.perticaia.it