



PERTICAIA
Montefalco

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



UVAGGIO

TREBBIANO SPOLETINO 100%

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTEGRE SOTTO GAS INERTE. CHIARIFICA STATICA A FREDDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE DEL MOSTO LIMPIDO IN CONTENITORI DI ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI 15-16° C

AFFINAMENTO

PERMANENZA SULLE FECCE FINI PER ALMENO 6 MESI, DURANTE I QUALI IL VINO NON VIENE TRAVASATO.

COLORE

GIALLO PAGLIERINO CON TIPICI RIFLESSI VERDOGNOLI

BOUQUET

PROFUMO DI FRUTTI TROPICALI, FIORI GIALLI. CON L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA ACQUISISCE SENTORI DI IDROCARBURI

GUSTO

AMPIO, CON PIACEVOLE FRESCHEZZA E SAPIDITA'. GRANDE STRUTTURA ACIDA SORRETTA DA UNA DOLCEZZA DI FONDO

ABBINAMENTO

OTTIMO APERITIVO, ACCOMPAGNA PIETANZE A BASE DI PESCE E FRUTTI DI MARE, NONCHE' CARNI BIANCHE E 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