



PERTICAIA

Montefalco

DEL POSTO SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



VARIETA'

100% Trebbiano Spoletino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette nelle ore più fresche della giornata a Ottobre

VINIFICAZIONE

Refrigerazione per 48 ore e diraspatura lasciando l'acino integro. Successiva macerazione a freddo alla costante temperatura di 5 °C al fine di arricchire il profilo aromatico. Estrazione del mosto fiore in fase di pressatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Maturazione parte in acciaio e parte in tonneaux per 12 mesi con bâtonnage sulle fecce fini.

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

Primi piatti come spaghetti alla carbonara e tagliatelle al tartufo bianco. Ottimo con carni bianche pregiate e formaggi stagionati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

8-10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

FORMATO L

0,75