



TREBBIANO SPOLETINO COLLE UNCINANO

DENOMINAZIONE: Trebbiano Spoletino Superiore

PROVENIENZA: Spoleto

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

VITIGNI PRINCIPALI: Trebbiano Spoletino 100%

VINIFICAZIONE: Tecnica denominata "criomacerazione", essa consiste nell'abbassare drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte con aggiunta di ghiaccio secco e lasciare a riposo per due giorni insieme alle bucce. Affinamento in botti di acciaio inox per almeno 8 mesi.

PROFUMO: Fruttato con sentori agrumati, frutta tropicale e note minerali.

SAPORE: Fresco, avvolgente e pieno, buona sapidità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Da accompagnare con frutti di mare, pesce, carni bianche, formaggi ed antipasti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 -12°