



Il nome "IL TREBBIO", in latino Trivio, indica l'incontro tra tre strade che delimitano il vigneto dedito al Trebbiano Spoletino, a pochi chilometri dalla città di Perugia, in aperta campagna.

Il Trebbio

SELEZIONE DI UVE TREBBIANO SPOLETINO IN PUREZZA

DENOMINAZIONE	I.G.T. Umbria, bianco
VITIGNO	100% Trebbiano Spoletino

Territorio di produzione

VIGNA D'ORIGINE	Località Fontanella
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
ESPOSIZIONE	Nord-Ovest
ETA' MEDIA DEI VIGNETI	Impianto di circa 4 anni
DENSITA' D'IMPIANTO	5000 piante/ha
TIPO DI TERRENO	Medio impasto, calcareo-argilloso
PRODUZIONE	65 q/ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	320 m s.l.m.
VENDEMMIA	Raccolta manuale in cassetta delle uve ad inizio ottobre.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5%
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

VINIFICAZIONE

La temperatura viene portata intorno ai 10°C (Crio-macerazione) per circa 12h sulle bucce. Senza pressatura è stato estratto il Mosto fiore, successivamente decantato staticamente, potato a circa 5°C ed effettuata la stabulazione dello stesso per 4 gg., viene travasato il limpido. Avviene la fermentazione per 15°C per circa 10-15 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

5 mesi in acciaio sulle fecce fini con rimontaggio tramite agitatore (non viene utilizzata la pompa per evitare arieggiamento e possibili ossidazioni).

Note organolettiche

COLORE	Giallo paglierino con sfumature verdognole.
AROMA	Al naso la presenza di frutti bianchi e agrumi è arricchita da raffinate note minerali. Fresco, profondo e con spiccata complessità tipica del vitigno.
GUSTO	Vino Bianco dai profumi di erbe aromatiche e con note retro-olfattive agrumate, con una spiccata freschezza e sapidità. Equilibrato, longevo ed elegante.

Note di servizio

ABBINAMENTO	Antipasti, primi piatti e pesce o carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-11°C