

# IL TREBBIO

I.G.T. Umbria, Bianco

## NOTE DI PRODUZIONE

<b>VITIGNO</b>	100% Trebbiano Spoletino
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco
<b>VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale in cassetta delle uve ad inizio ottobre.
<b>FERMENTAZIONE</b>	In acciaio inox a temperatura controllata
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	14% Vol
<b>VIGNA</b>	Località Fontanella, 320m s.l.m., cordone speronato. Esposizione nord - ovest, impianto di circa 4 anni, con 5000 piante/ha
<b>TERRENO</b>	Medio impasto, calcareo - argilloso, 65 q/ha
<b>FORMATO BOTTIGLIA</b>	750 ml
<b>AFFINAMENTO</b>	5 mesi in acciaio sulle fecce fini con rimontaggio tramite agitatore (non viene utilizzata la pompa per evitare arieggiamento e possibili ossidazioni).
<b>VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE</b>	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.

## NOTE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE</b>	Giallo paglierino con sfumature verdognole.
<b>AROMA</b>	Al naso la presenza di frutti bianchi e agrumi è arricchita da raffinate note minerali. Fresco, profondo e con spiccata complessità tipica del vitigno.
<b>GUSTO</b>	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

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

