COLLE CiOCCO

MONTEFALCO BIANCO

Denominazione Origine Controllata

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	5000 bottiglie da 750 ml
UVE	Trebbiano Spoletino 70%; Viognier 20%; Chardonnay 10%
VENDEMMIA	settembre - ottobre
VINIFICAZIONE	pressatura soffice, chiarifica statica a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
MATURAZIONE	sulle fecce in vasca di acciaio per 4 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	febbraio
AFFINAMENTO	in bottiglia per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E' un vino che esprime tutte le caratteristiche del territorio di produzione. Ottenuto principalmente da uve di Trebbiano Spoletino, è arricchito dalla presenza di uve di Viognier e Chardonnay. Dai profumi intensi di frutta tropicale e mela verde, di buona struttura, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Consigliato con piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

AGRICOLA SPACCHETTI s.s. - Via Pietrauta - 06036 MONTEFALCO (PG) Italia
Telefono +39.0742.379859 - Cell. 335 5716932 - C.F. / P.Iva e C.C.I.A. 02119260541 - R.E.A. 204317
E-mail: info@colleciocco.it - **www.colleciocco.it**