



TEMPESTIVO

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	3000 bottiglie da 750 ml
ANNATA	2022
UVE	Trebbiano Spoletino 100%
VENDEMMIA	ottobre, raccolta a mano
VINIFICAZIONE	macerazione pellicolare, pressatura soffice, chiarifica statica a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
MATURAZIONE	sulle fecce in vasca di acciaio per 3 mesi
AFFINAMENTO	in bottiglia per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico. Al naso si rivela intenso e fruttato, con pesca e ananas in evidenza. In bocca è strutturato, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce azzurro, ma anche con carne e formaggi.

PERCENTUALE ALCOOL 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

