COLLE CIOCCO

AGRICOLA SPACCHETTI S.S.
Montefalco · Umbria

DOLCE ANTICO

Trebbiano Passito IGT

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	1300 bottiglie da 500 ml
ANNATA	2023
UVE	Trebbiano Spoletino 100%
VENDEMMIA	ottobre, raccolta a mano
APPASSIMENTO	naturale, sui graticci per 120 giorni
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio, macerazione di circa 30 giorni.
AFFINAMENTO	in bottiglia per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo intenso con riflessi oro ed arancio che sfumano verso l'ambra. Al naso profumi fragranti di pesca e di mela cotogna. In bocca si presenta morbido, armonico, con una particolare tensione tra freschezza e dolcezza e un ritorno di albicocca matura.

ABBINAMENTI

Abbinamento stravagante ad olive verdi, tartine di baccalà mantecato, formaggi erborinati, fichi secchi e dolci alle noci.

PERCENTUALE ALCOOL 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL70 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

Agricola Spacchetti s.s. Via Pietrauta · 06036 · Montefalco PG · Umbria · Italia

+39 0742 379859
+39 3792 341904
colleciocco.it
info@colleciocco.it
cantinacolleciocco