COLLE CIOCCO

AGRICOLA SPACCHETTI S.S.
Montefalco · Umbria

TEMPESTIVO

Vino bianco frizzante

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	1000 bottiglie da 750 ml
ANNATA	2024
UVE	Trebbiano Spoletino 100%
VENDEMMIA	raccolta a mano, vendemmia precoce fine agosto secondo andamento stagionale
VINIFICAZIONE	pressatura diretta a grappolo intero e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia con liqueur de tirage: mosto varietale e lieviti
IMBOTTIGLIAMENTO	vino non filtrato imbottigliato a mano per gravità

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Torbidamente bello, alla vista giallo limone, al naso regala note agrumate e minerali che si uniscono armoniosamente alle tipiche note di lievito originando una buona persistenza olfattiva. All'assaggio è fresco e croccante, spicca la sua importante acidità insieme a note sulfuree tipo pietra focaia. Bolla fine e cremosa solleticante al palato. Chiude con un bel ritorno sul cedro prima di un finale di mandorla amara.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e per accompagnare pesce in tempura. Ottimo con creazioni vegetariane ma anche con mortadella Bologna a tocchetti. Gran finale delizioso con fragole.

PERCENTUALE ALCOOL 11,5%

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.

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

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