



UMBRIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA
BIANCO

VITICOLTURA
Biologico certificato
Suolo e Salute

ZONA DI PRODUZIONE
Sangemini loc. Colle Murello
Italy

ALTITUDINE MEDIA VIGNETI
230 Mt s.l.m.

VARIETÀ
100% Trebbiano Spoletino
Età media delle viti 3-5 anni

RESA PER PIANTA
500 gr - 600 gr per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato-guyot

TIPO DI SUOLO
Argilloso, calcareo, medio
impasto

AFFINAMENTO
Fermentazione e affinamento
in botte grande di rovere
francese da 15 hl per 6 mesi
sulle proprie fecce fini.
6/8 mesi in bottiglia

**PRODUZIONE MEDIA
ANNUALE**
4.000 bottiglie

CONFEZIONAMENTO
6x75 CL
6x1,5 LT (cassa legno)

**ABBINAMENTI
E TEMPERATURA
DI SERVIZIO**
Questo Trebbiano Spoletino
si abbina a piatti di pesce,
crostacei, frutti di mare,
formaggi semi stagionati
e carni bianche.
Servire alla temperatura
di 12°-14°C
