

Ermes

Spoletto Doc Trebbiano Spoletino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



CODICE EAN
8059020150105

Un vino che nasce dalla riscoperta di un antico vitigno autoctono della nostra pianura: il Trebbiano Spoletino. Dal colore giallo paglierino con delicate sfumature verdognole ha un profumo fresco e delicato di fiori gialli e frutta tropicale. Il sapore agrumato e minerale e il gusto ampio e persistente con piacevoli note di freschezza e sapidità lo rendono particolarmente piacevole. Vino molto longevo adatto anche a lunghi affinamenti in bottiglia. Se lo dimenticate per 3 o 4 anni in cantina saprà stupirvi dandovi grandi soddisfazioni.

TECNICA COLTURALE

Coltivato a guyot con una densità di 4000 viti ad ettaro, è tendenzialmente molto generoso nella produzione. Per questo motivo tramite diradamenti ne limitiamo la produzione a 100 q.li ad ettaro. Matura molto tardivamente da fine ottobre ai primi di novembre quando nelle nostre pianure si ha una grossa escursione termica tra il giorno e la notte.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene fredda in cella frigorifera per una notte. La mattina seguente viene diraspata delicatamente cercando di preservare l'integrità dell'acino e viene messa per 16 ore in criomacerazione a 10°C. Il mosto fermenta in acciaio a bassa temperatura. In ogni fase evitiamo al massimo il contatto mosto-ossigeno.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6-8 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°

ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivi, questo vino è compagno ideale di piatti vegetariani elaborati, antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce e crostacei. Si esalta con preparazioni a base di tartufo bianco o nero, formaggi leggermente stagionati e salumi umbri.

BICCHIERE

Renano



Veronelli
2020 -
Spoletto
DOC 2019



Medaglia
d'argento
Decanter
2019 -
Spoletto
Doc 2017



BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it