

# Falco Astore

## Spoletto DOC

### Trebbiano Spoletino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



LA GAITA DEL FALCO

**CODICE EAN**  
8059020150549

Il vecchio vitigno autoctono della piana di Spoleto ormai quasi scomparso, è stato riscoperto e valorizzato attraverso nuove tecniche colturali ed enologiche. Un vino caratteristico per i suoi riflessi verdognoli, al naso si presenta molto elegante e delicato con sentori di fiori gialli e frutta tropicale. Al gusto troviamo una spiccata acidità che insieme alla sua tipica sapidità rende il vino fresco e persistente. Non un vino da bere sempre giovane ma che si presta anche a lunghi invecchiamenti in bottiglia

#### TECNICA COLTURALE

Coltivato a Guyot con una densità di 4.000 piante ad ettaro, la pianta è per natura molto generosa quindi con opportuni diradamenti riduciamo la produzione a circa 100q.li ad ettaro. La vendemmia è molto tardiva, si arriva a fine Ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono freddate per una notte in cella frigorifera a 5° e, al mattino seguente, dopo una delicata diraspatura il diraspato viene criomacerato per 24 ore. Segue una soffice pressatura sempre in assenza di ossigeno; il mosto fermenta poi abbassa temperatura in botti di acciaio.

#### 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 -  
Medaglia d'oro  
Spoletto DOC 2018  
Decanter  
2019 -  
Spoletto Doc 2017



**BENEDETTI & GRIGI**

MONTEFALCO

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