



TUDERNUM

# Trebbiano Spoletino I.G.T.



Vino bianco caratteristico dell'Umbria centrale di eccelsa personalità ottenuto da uve Trebbiano Spoletino 100%.

È un vitigno tardivo, che anche a piena maturità fenolica, conserva sempre un'acidità molto alta. Proprio questa caratteristica lo rende molto versatile.

Vino che capace di sorprendere, rivelando ogni volta una nuova sfaccettatura.

Va servito a 8-10° con antipasti di pesce, zuppe non piccanti e carni bianche.

## Scheda Tecnica

**Categoria:** I.G.T.

**Zona:** Umbria

**Altitudine:** 200-300 mslm

**Uve:** Trebbiano Spoletino 100 %

**Sesto d'impianto:** mt 3x1

**Densità d'impianto:** 3.300 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 70 qli

**Epoca di vendemmia:** 1-10 ottobre

**Vinificazione:** pressatura soffice; fermentazione a temperatura controllata 14-15° C

**Affinamento:** in acciaio sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi

**Grado alcolico:** 13% Vol

**Abbinamento consigliato:** piatti a base di pesce e frutti di mare, oppure con carni bianche. Ottimo come aperitivo

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Profumo:** note minerali e cenni di frutti tropicali

**Gusto:** buona complessità olfattiva e una vibrante acidità