



CANTINA FRATELLI PARDI

Spoletino Trebbiano Spoletino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TERRENO

Origine sedimentaria e argillosa.
Esposizione Est, Sud-Est.
Collinare alt. 220 m s.l.m.

VITIGNI

Trebbiano Spoletino 100%.

RESE

Uva q. 80 per ha
Vino hl. 45 per ha
Ceppi 4000 per ha

PERIODO VENDEMMIALE

Metà settembre, primi di ottobre.

RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere.
Fermentazione a temp. costante (18°) per 20 giorni in acciaio inox.
Il vino imbottigliato rimane per almeno tre mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Da osare con frutti di mare crudi o con un pacato risotto alle vongole.
Assolutamente delizioso, e vegetariano, con la parmigiana di zucchine,
fiori di zucca e mozzarella di bufala.