



CANTINA FRATELLI PARDI

Spoletino

SPOLETO 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. 30 per ha
Ceppi 4000 per ha

PERIODO VENDEMMIALE

Ottobre.

RACCOLTA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Selezione del mosto fiore sgrondato con leggera pressione.
Fermentazione a temp. controllata (18°) seguita da 8 mesi sulle fecce fini. Il vino imbottigliato rimane per almeno nove mesi in cantina.

ABBINAMENTI

Assolutamente delizioso con dei ravioli ripieni di ricotta e pistacchio di Bronte conditi con pomodoro e tartufo. Semplicità di ogni giorno con hummus di ceci e melissa.