



CANTINA FRATELLI PARDI

---

## Spoletino – Trebbiano spoletino DOC

---



**Denominazione:** Spoletino trebbiano spoletino DOC

**Terreno:** Origine sedimentaria ed argillosa. Esposizione Est, Sud-Est. Collinare alt. 220m s.l.m.

**Vitigni:** 100% trebbiano spoletino

**Rese:** Uva 80 Ql. ad ettaro. Vino 25 Ql. ad ettaro

**Raccolta:** Ottobre

**Vinificazione:** Selezione del primo mosto che esce dalla pressa per gravità ( senza azione meccanica). Fermentazione a temperatura controllata ( 18°C) in acciaio inox.

**Affinamento:** 8 mesi sulle fecce fini ( “sur lie”) in acciai inox. In bottiglia per 9 mesi.

**Vendita:** Marzo del secondo anno dopo la vendemmia.

**Abbinamenti:** Si abbina sia a piatti di pesce dalle medie cotture che a piatti di pasta con condimenti molto saporiti.

**Formati:** Bottiglie 0,750 lt