



CANTINA FRATELLI PARDI

Spoletino Trebbiano Spoletino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



TERRENO

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

VITIGNI

Trebbiano Spoletino 100%.

RESE

Uva q. 80 ad ettaro.
Vino hl .45 ad ettaro.

RACCOLTA

Metà Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura costante (18°) per 20 giorni in acciaio inox.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 3 mesi.

VENDITA

6-8 mesi dopo la vendemmia.

ABBINAMENTI

Carpacci di pesce o frutti di mare crudi. Primi piatti di struttura a base di pesce. Secondi piatti saporiti come pesci in umido oppure carni bianche.

FORMATI

Bottiglie 0.750 lt. - 1,5 lt.