



FATTORIA
ColSanto

TREBBIANO SPOLETINO

CANTALUCE



- **DATI ANALITICI GENERALI:**
VIGNETO: Sito in località Montarone nel Comune di Bevagna
TIPO DI TERRENO: Marne ed Argilla
VITIGNO: Trebbiano Spoletino
CEPPI PER ETTARO: 4200
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato di 40 anni e Guyot
- **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**
La vendemmia di uve selezionate è effettuata a mano in cassette e inviata in cantina dove viene posizionata in pressa a grappolo intero. Il mosto che deriva dalla pressatura, caratterizzata dall'assenza di rotazioni della pressa e dall'aumento lento e graduale della pressione, viene raccolto in una vasca in acciaio inossidabile per una leggera decantazione a freddo e dopo 24 ore, distribuito il 50% del prodotto in botte d'acciaio e il 50% in barriques di rovere ungherese selezionato per la fermentazione alcolica. Dopo 8 mesi di affinamento in barriques, caratterizzate da un legno molto fine e da una leggerissima tostatura rispettosa del frutto sul prodotto finale, il vino finito è imbottigliato. Il risultato è un vino dall'incredibile finezza, sapido e dall'intrinseca freschezza garantita da una buona acidità che sostiene il vino dotandolo di struttura. La nota finale lascia nel palato tutti i sapori del Collio grazie ad un vigneto la cui leggerezza si traduce con un'ottima mineralità e salinità.
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**
Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, ha un profumo intenso di foglie di pesco e noce moscata ampio, con note speziate; gradevole, morbido, con retrogusto caratteristico di mandorla amara.
- **ULTERIORI INFORMAZIONI:**
ABBINAMENTI: Antipasti all'italiana, minestre in brodo e asciutte, pesci salati e di buona struttura, carni bianche in salse leggere e delicate. Ottimo abbinamento al prosciutto di San Daniele, formaggi a pasta molle non stagionati.
LONGEVITÀ: 10-15 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-13°C.