

# La Pettinata

Spoletto DOC



## SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2022

**Denominazione:** Spoletto DOC

**Vitigno:** Trebbiano Spoletino 100%

**Gradazione:** 13,5% Vol.

**Vinificazione:** Classica, pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata.

**Affinamento:** In botti di acciaio inox per almeno 4 mesi.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Fruttato con note agrumate e leggeri sentori floreali.

**Gusto:** Fresco, abbastanza sapido con finale persistente che richiama le note agrumate.

**Abbinamenti:** Da accompagnare con antipasti, carni bianche, formaggi media stagionatura, pesce e cucina orientale.

**Temperatura di servizio:** 10° - 12°

**Contiene Solfiti**

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**Tipologia di allevamento:** Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

**Altimetria:** In media 348 m s.l.m.

**Suolo:** Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

**Clima:** Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

**Esposizione:** In direzione sud - est.