



CANTINA FRATELLI PARDI



VINO VIVO

la vie des vins italiens

TREBBIANO SPOLETINO

DOC

Ce vin blanc, produit seulement dans les meilleurs millésimes, proviens de une petit parcelle di vigne et de une sélection minutieuse des meilleurs raisins. C'est un vin blanc, super complexe et longue, avec une structure et persistance au palais qui se rapproche à un vin rouge.

TYPE DE SOL

Sédimentaire et argileux.

Exposition Est, Sud-Est. Alt. 220 mètres d'altitude.

VENDANGES : Octobre, manuelle.

VINIFICATION

Fermentation à température constante (18 °C) suivie de **8 mois de surlie**. Le vin en bouteille est élevé en cave pendant au moins **neuf mois**.

CÉPAGE: Trebbiano Spoletino

Alcool : 14 %

Acidité : 5,9 g/L

Extrait sec : 26.5 g/L

Sucres résiduels : **ZERO**

0068 – Prix Reg: \$47

Prix CDV **\$45**

Arrivée prévue: mars

Blanc Umbria