ACQUISTATO IL .....

"Spoletino" Trebbiano Spoleto DOC 2022 2022

Pieno, avvolgente e cremoso

Il Trebbiano Spoletino fa parte della grande famiglia dei Trebbiano, la varietà a bacca bianca più coltivata in Italia. Nello specifico il Trebbiano Spoletino viene coltivato unicamente in Umbria, dove ha trovato la sua terra d'elezione. In particolare nell'ampia zona che da Spoleto porta a Foligno e Montefalco, in provincia di Perugia. Qui è particolarmente apprezzato per la sua capacità di dar vita a vini caratterizzati da profumi piuttosto fruttati. Giunge a maturazione nel mese di ottobre e solitamente viene vinificato in purezza. Come nel caso di questo Spoletino, Trebbiano DOC proposto da Cantina Fratelli Pardi. Vendemmia a mano e vinificazione super soft, le uve vengono pressate in modo leggero per ottenere il mosto fiore. Segue una fermentazione a temperatura controllata, seguita da ben otto mesi di sosta sulle proprie fecce fini. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso stupisce per la delicatezza dei suoi profumi che richiamano la frutta matura, gli agrumi e la pietra focaia. In bocca è pieno, avvolgente e cremoso. Vino di lunga persistenza, i produttori lo consigliano in abbinamento a dei ravioli ripieni di ricotta e pistacchio di Bronte, conditi con pomodoro e, vista la provenienza, anche alcune scaglie di tartufo. Per gli amanti della cucina veg, è perfetto anche con il gustoso hummus di ceci.

Questa storia inizia nel 1919. In quell'anno i fratelli Alfredo, Francesco ed Alberto Pardi fondano la Cantina di famiglia. All'epoca l'azienda era situata al piano terra dell'Ospedale San Marco, nel complesso di San Francesco a Montefalco. Al tempo, inoltre, parte delle uve erano prodotte direttamente dai fratelli e parte venivano acquistate da proprietari terrieri locali. La produzione comprendeva sia vini bianchi che rossi, anche se il Sagrantino, all'epoca prodotto esclusivamente in versione passita, rappresentava la produzione più importante. Nel 2002, spinti dalla volontà di continuare l'opera dei bisnonni, Francesco, Gianluca Rio ed Alberto Mario, con l'aiuto dei genitori Agostino ed Alberto, iniziarono una importante opera di ristrutturazione dell'azienda vitivinicola di famiglia. Oggi Cantina Fratelli Pardi è condotta dai fratelli Gianluca Rio e Alberto Mario che, con il loro entusiasmo ed il loro duro lavoro, proseguono l'attività iniziata ormai oltre un secolo fa. La nuova cantina si trova a pochi passi dalla città di Montefalco al di sotto delle antiche mura. Realizzata nel 2003, è destinata all'intera filiera produttiva. Mentre i vigneti, situati lungo le morbide colline di Casale, Campolungo, Pietrauta e Lasignano, all'interno del territorio di Montefalco, si estendono per circa 11 ettari.

La Vigna

Terreno	Origine sedimentaria e argillosa
Esposizione	Est
Allevamento	Archetto
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Umbria
Uve	TREBBIANO SPOLETINO 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Selezione del mosto fiore sgrondato con leggera pressione. Fermentazione a temp. controllata (18°) seguita da 8 mesi sulle fecce fini. Il vino imbottigliato rimane per almeno nove mesi in cantina.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi verdognoli con profumi che ricordano frutta matura, agrumi e la pietra focaia. In bocca pieno avvolgente e cremoso. Di lunga persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821