

Falco Astore - Spoleto DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un vino che nasce dalla riscoperta di un antico vitigno autoctono della nostra pianura: il Trebbiano Spoletino. Dal colore giallo paglierino con delicate sfumature verdognole ha un profumo fresco e delicato di fiori gialli e frutta tropicale. Il sapore agrumato e minerale e il gusto ampio e persistente con piacevoli note di freschezza e sapidità lo rendono particolarmente piacevole. Offre il meglio di sé dopo 6-8 mesi di bottiglia dove continua la sua evoluzione che prosegue anche nei mesi successivi. Ottimo anche dopo 3-4 anni di invecchiamento.

TECNICA COLTURALE

Coltivato a Guyot con una densità di 4.000 piante ad ettaro, la pianta è per natura molto generosa quindi con opportuni diradamenti riduciamo la produzione a circa 100 q.li ad ettaro. La vendemmia è molto tardiva, si arriva a fine Ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono freddate per una notte in cella frigorifera a 5° e, al mattino seguente, dopo una delicata diraspatura il diraspato viene criomacerato per 24 ore. Segue una soffice pressatura sempre in assenza di ossigeno; il mosto fermenta poi a bassa temperatura in botti di acciaio.

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 - 8 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°

ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivi. Questo vino è compagno ideale di piatti vegetariani elaborati, antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce e crostacei. Si esalta con preparazioni a base di tartufo bianco o nero, formaggi leggermente stagionati e salumi umbri.

BICCHIERE

Baloon classico



Veronelli
2020 -
Spoleto
DOC 2018

Medaglia
d'oro
Decanter
2019 -
Spoleto
Doc 2017



LA GAITA DEL FALCO

CODICE EAN

8059020150549



PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6
N. Cartoni per piano: 25
N. Piano per pallett: 4
N. Cartoni per pallett: 100
Altezza pallett (cm): 140
Peso pallett (kg): 725

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it