

Glenda - Spoleto

DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta al naso il caratteristico aroma di fiori gialli e frutta tropicale. In bocca è complesso, minerale e persistente.

TECNICA COLTURALE

Il Trebbiano Spoletino, caratteristico della zona, è ben diverso dai tradizionali trebbiani italiani. Produce un'uva dalla buccia molto spessa e resistente che matura molto tardi e che viene raccolta a fine Ottobre, periodo in cui in Umbria abbiamo grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste favoriscono la mobilitazione degli aromi della bacca vicino alla buccia. Coltivato a guyot con una densità di 4000 piante ad ettaro, produce circa 100 q.li di uva.

VINIFICAZIONE

Raccolta a mano, l'uva passa una notte in cella frigorifera a 12°. Il mattino, dopo una delicata diraspatura viene criomacerato per 24 ore in acciaio a 10°. Successivamente viene pressato in maniera molto soffice. Fermenta in acciaio a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

In bottiglia per almeno 3 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-13°

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti anche a base di tartufo, secondi a base di carni bianche, pesce arrosto e crostacei.

BICCHIERE

Bordolese classico

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



CODICE EAN
8059020150587

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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