

# Glenda –

## Spoletto DOC Trebbiano Spoletino

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°

### ABBINAMENTI

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

### BICCHIERE

Renano



**CODICE EAN**  
8059020150587

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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