



# POGGIO DEL VESCOVO

## SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO

### VITIGNI

100% Trebbiano Spoletino

### ETÀ MEDIA VIGNETO

30 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### LIEVITI

Indigeni

### FERMENTAZIONE

Spontanea senza lieviti selezionati, in acciaio

### SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

### MATURAZIONE

Acciaio

### COLORE

Bianco paglierino

### AL NASO

Fiori bianchi, camomilla, cedro

### AL PALATO

Sapido con spiccata mineralità

### ABBINAMENTI

Pesce, uova al tartufo, risotti bianchi, funghi e carni bianche

Vinificato solo in acciaio, si mostra nel colore giallo paglierino tipico dell'uvaggio ed esprime note floreali e iodate; elegante e morbido, all'ingresso in bocca si apre ben sorretto dall'acidità, il sorso profondo ed equilibrato chiude con grande sapidità che ne allunga il passo. Prodotto non filtrato e non chiarificato, con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

