



MISLULI

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 legno grande, macerazione carbonica a grappolo intero

SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

MATURAZIONE

Barrique di Slavonia 225 litri

COLORE

Giallo dorato

AL NASO

Mandorla dolce, pera e mela cotogna

AL PALATO

Sapido-minerale, agrumato con note di spezie varie

ABBINAMENTI

Formaggi, crostacei, pesce e carni

Da uve di Trebbiano Spoletino, messo a dimora a piede franco oltre 70 anni fa dal vecchio proprietario del terreno su cui appoggiano i filari, le uve vengono vinificate con macerazione sulle bucce estraendo dalle stesse la grande qualità del vecchio vigneto. Il risultato ottenuto è un grande *Orange Wine* con note salmastre e iodate accompagnate da una buona acidità. Un vino da intenditori, da stappare in particolari occasioni; prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

