PWS
Premium Wine Selection

Nubìte Spoleto
Trebbiano Spoletino

-Terre de la Custodia-



Italia
Umbria
Montefalco



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24-48 ore per pulire il mosto. Fermentazione avvenuta a bassa tempertura per 12-14 giorni in silos di acciaio.

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio e poi in bottiglia.

CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

12,50%

VITIGNO

Trebbiano Spoletino

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale, cordone speronato e guyot

VENDEMMIA

Metà settembre

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino

Note agrumate, fiori di zagara, rosmarino e serpillo.

Sorso generoso ma scorrevole, con spiccata rimando minerale tipico del territorio.