

/ L'Altrobianco

Umbria Trebbiano IGT

Varietà:

100% trebbiano spoletino, da agricoltura sostenibile

Caratteristiche dei vigneti:

singolo vigneto, allevato a guyot con esposizione nord-est, i cui suoli sono caratterizzati da argille bianche, marne calcaree e gesso

Produzione e densità media:

6.500 ceppi per ettaro con una produzione di 1,25 kg di uva per pianta (80 quintali/ha)

Vendemmia:

raccolta manuale nella terza decade di settembre

Vinificazione:

le uve vengono delicatamente pigiate ed i mosti ottenuti decantano in modo naturale, la fermentazione spontanea avviene in anfore di terracotta da 320 litri

Affinamento:

12 mesi in anfore di terracotta da 320 litri a contatto con le fecce fini, non svolge la fermentazione malo-lattica e, dopo l'imbottigliamento, riposa minimo 6 mesi in bottiglia

