



*Dionigi*

## GOCCIO

TREBBIANO SPOLETINO I.G.T. UMBRIA

Trebbiano Spoletino in purezza, un'altro vino che rappresenta l'Umbria nella sua vera essenza, fa la sua fermentazione in acciaio ad una temperatura di 16°C per circa 20gg, matura sempre in acciaio per circa 4 mesi e viene messo in bottiglia a febbraio dove si affina per altri tre mesi prima della commercializzazione. Si abbina molto bene con antipasti aperitivi e primi piatti di pesce. Va servito a 10/12°C.

100% Trebbiano Spoletino, another wine that represents "Umbria" in its true essence, it ferments in steel at 16°C. for about 20 days, it matures in steel for about 4 months and it is bottled in February where it refines for another three months before being sold. It pairs well with appetizers and pasta with fish. Serving temperature 10/12°C.

## SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

**Denominazione**

Trebbiano Spoletino

**Nome del Vino**

Goccio

**Zona di produzione**

Bevagna

**Vitigno**

100% Trebbiano Spoletino

**Esposizione vigneto**

Sud

**Età dei vigneti**

4/15 anni

**Altitudine**

260 m s.l.m.

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Numero ceppi per ettaro**

5.500

**Caratteristiche terreno**

Calcareao Argilloso

**Produzione per ettaro**

60 q. li

**Vinificazione**

Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16 ° C. per circa 20 giorni

**Maturazione**

4 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia**

3 mesi

**Bottiglie prodotte**

Circa 3.000

**Caratteristiche**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso risulta fruttato e delicatamente floreale che ricorda il biancospino, al palato risulta fresco, sapido e piacevolmente equilibrato

**Abbinamenti**

Si accosta molto bene ad antipasti e piatti di pesce ben strutturati

**Temperatura di servizio**

12/14° C.

**Appellation**

Trebbiano Spoletino

**Name of wine**

Goccio

**Produced in**

Bevagna, Umbria

**Grape**

100% Grechetto

**Aspect**

South-facing

**Age of vineyards**

4/15 years

**Altitude**

260m a.s.l.

**Training system**

Guyot

**Vines per hectare**

5,500

**Soil type**

Limestone, clay

**Production per hectare**

6 tons

**Vinification**

After pressing, very slow fermentation at a controlled temperature of 16 ° C for about 20 days

**Ageing**

3 months in stainless steel

**Bottle ageing**

3 months

**Bottles produced**

About 3,000

**Tasting notes**

Straw yellow color with greenish reflections the nose is fruity and delicately floral which recalls hawthorn, on the palate it is fresh, sapid and pleasantly balanced

**Food pairing**

Goes very well with starters and classic fish dishes

**Serving temperature**

12/14° C