



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