

# SCHEDA TECNICA

## VARIETA':

100% Trebbiano Spoletino DOC

## TECNICA DI POTATURA:

Guyot Monolaterale

## AGRICOLTURA:

Biologica, nessun intervento chimico

## FERMENTAZIONE:

Fermentazione spontanea, senza aggiunta di lieviti

## INVECCHIAMENTO:

12 mesi in botte di acciaio e 1 anno mezzo in bottiglia, non filtrato.

## AREA DI PRODUZIONE E CLIMA:

Vigneto nascosto in una valle Umbra, a 350 metri sul livello del mare. L'area è caratterizzata da estati calde e inverni freddi.

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

Terreno altamente minerale di origine Pliocene, ricco di fossili marini con vene di argilla. Il vigneto è stato messo a dimora nel 2014 rispettando l'ambiente e senza rimuovere ne gli alberi e ne la vegetazione circostante. Impostato con un sistema a Guyot e uno spazio interfilare di 3 metri. La flora circostante il vigneto è rimasta inalterata per far si che il micro-ecosistema di piante e fiori autoctone aiutino il vigneto a crescere e lo proteggano dagli attacchi di parassiti e infestanti.

## VENDEMMIA:

Generalmente effettuata agli inizi di Ottobre puo variare di qualche settimana in base alla stagione. La raccolta viene fatta esclusivamente da viticoltori locali che conoscono alla perfezione i vitigni. Nella fase di vendemmia si effettua una selezione dei migliori grappoli. Una volta raccolte le uve vengono immediatamente poste in piccole cassette per evitare lo schiacciamento degli acini e portate in cantina pronte per essere derapate e pigiate.

