



B STATION

# LE TESE SPOLETO DOC

UMBRIA



2019

**AUTOCTONO**

## VITIGNO:

100% Trebbiano Spoletino

## ZONA:

vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco e Catel Ritaldi. 220 m sul livello del mare. Suolo argilloso

## RESA UVA PER ETTARO:

80 q

## ALLEVAMENTI:

Guyot, palmetta e vite maritata

## DENSITÀ:

3000 ceppi/ha per guyot e palmetta

## FERMENTAZIONE:

Con le bucce per 40/50 giorni

## AFFINAMENTO:

8 mesi sulle proprie fecce in acciaio. Almeno 6 mesi in bottiglia. Potenziale di invecchiamento: 8-10 anni

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo dorato, colore tipico dei vini prodotti con una media/lunga macerazione sulle proprie bucce. Naso ricco di note agrumate, di frutta esotica e a polpa gialla, impreziosito da sentori lievemente minerali. Ampio, complesso, di grande materia e al tempo stesso sostenuto da una particolare freschezza acida. Molto persistente.

Si abbina a formaggi e salumi del territorio, a piatti a base di uova e più in generale ad antipasti vegetariani. Entusiasmante con il tartufo nero. Ne consigliamo il servizio a una temperatura di 12/14°C