

# Le Tese

Umbria Bianco  
da Trebbiano Spoletino  
IGT

È con la volontà di riscoprire le tradizioni del nostro territorio che ci siamo avvicinati al Trebbiano Spoletino, antica varietà umbra. Un bianco di grande fascino, profumatissimo, ricco di materia e sempre caratterizzato da una spiccata acidità. Ottimo d'annata acquista complessità con il passare delle stagioni.

It is with the desire to rediscover the traditions of our territory that we have come to Trebbiano Spoletino, an ancient Umbrian variety. A white wine of great charm, fragrant, rich in matter and always characterized by a strong acidity. This excellent vintage acquires complexity with the passing of the seasons.



## SCHEDE TECNICA

**Zona di Produzione:** vigneti nel comune di Montefalco e Castel Ritaldi

**Varietà:** Trebbiano Spoletino 100 %

**Alitudini:** 220 m sul livello del mare

**Tipo di suolo:** argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot, palmetta e vite maritata

**Densità di impianto:** 3000 ceppi/ha circa per guyot e palmetta

**Produzione per ettaro:** 80 q

**Epoca Vendemmiale:** fine ottobre. Raccolta a mano

**Fermentazione:** con le bucce per 40/50 giorni

**Affinamento:** 8 mesi sulle proprie fecce in acciaio. Almeno 6 mesi in bottiglia

**Poteniale di invecchiamento:** 8-10 anni

**Degustazione:** 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.

**Abbinamento e temperatura di servizio:** 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

**Bottiglie prodotte:** 3.500

**Disponibile nei formati:** 0,75 litri

## TECHNICAL DETAILS

**Production area:** vineyards in the municipality of Montefalco and Castel Ritaldi

**Variety:** Trebbiano Spoletino 100 %

**Height:** 220 meters above sea level

**Type of soil:** clay

**System of growing:** guyot, "palmetto" and "vite maritata"

**Vine density:** 3000 plants/ha

**Yield per hectare:** 8 tons

**Time of harvest:** end of October. Harvested by hand

**Fermentation:** in contact with the skins for 40/50 days.

**Aging:** 8 months in stainless steel tanks. Minimum 6 months aging in bottle

**Aging potential:** 8-10 years

**Tasting notes:** golden yellow, typical color of wines produced with a medium/ long maceration in their skins. Aromas rich in citrus notes, exotic fruits and yellow pulp, embellished with slight hints of minerals. Large, complex, dense and at the same time supported by a very fresh acidity. Excellent persistence.

**Pairing suggestion and serving temp:** it goes well with local cheeses and salamis, with egg dishes and, more generally, with vegetarian starters. Exciting with the black truffle. We recommend the service at a temperature of 12/14 °C

**Bottles produced:** 3.500

**Bottle sizes:** standard (750ml)