

RO  
MA  
NEL  
LI



## LE TESE

SPOLETO  
D.O.C.

TREBBIANO  
SPOLETINO

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.*

# LE TESE

SPOLETO  
D.O.C.

TREBBIANO SPOLETINO

## SCHEDA TECNICA

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti nel comune di Montefalco e Catel Ritaldi.

### VARIETÀ

Trebbiano spoletino 100%.

### ALTITUDINE

220 m sul livello del mare.

### TIPO DI SUOLO

Argilloso.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, palmetta e vite maritata.

### DENSITÀ IMPIANTO

3000 ceppi/ha circa per guyot e palmetta.

### PROD. 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.

### POTENZIALE DI AFFINAMENTO

8-10 anni.

### DEGUSTAZIONE

Giallo dorato, colore tipico dei vini prodotti con una medio / 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

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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/14° C.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

### FORMATI

0,75 litri

## COME SMALTIRE I RIFIUTI

### Bottiglia

GL 71 Vetro

### Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

### Raccolta differenziata

### Tappo

FOR 51 Sughero

### Raccolta differenziata

dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

## DATA SHEET

### PRODUCTION AREA

Vineyards in the municipality of Montefalco and Catel 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 (750 mL).