

Vibio Umbria Trebbiano IGT

Un vino il cui nome ci porta all'antichità, alla nobile famiglia perugina *Gens Vibia* che ricoprì importanti cariche istituzionali nella Roma antica fino ad assumere la suprema potestà dell'Impero con Caio Vibio Treboniano Gallo, nato a pochi chilometri dalla nostra proprietà. Il vigneto ci regala una produzione di Trebbiano Spoletino dal bagaglio olfattivo intenso e fresco, capace di una longevità inaspettata.

Formato: 0,75l

Vitigno: Trebbiano Spoletino 100%

Denominazione: Igt

Altitudine: 280 m s.l.m.

Esposizione: Sud/Est

Tipologia di terreno: franco con assenza di scheletro

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 3.300

Anno d'impianto: 2009

Epoca di Vendemmia: 25 settembre

Fermentazione: svolta in vasca di acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 22°C

Durata a contatto con le bucce: -

Fermentazione malolattica: svolta

Maturazione: in vasca di acciaio inox in presenza di lieviti per 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Gradazione alcolica: 12.5% Vol.

Capacità di invecchiamento: 3/5 anni

Allergeni: Solfiti

Note Organolettiche: Paglierino luminoso. Incanta per intensità dei toni e originalità; ricorda profumi di cedro e mentuccia, pera, fiori gialli e rosmarino. Sorso goloso e in linea con l'olfatto, ha vivace freschezza, stuzzicante sapidità e chiusura piacevolmente amman-dorlata.

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamento: perfetto anche da solo, è adatto ad aperitivi, carni bianche, formaggi semi stagionati, primi piatti a base di pesce, frutti di mare, pesce arrosto