



# TREBBIANO SPOLETINO ANTEPRIMA TONDA



vino biologico



Un percorso di riscoperta quello del Trebbiano Spoletino, un vitigno autoctono per lungo tempo dimenticato nonostante la larga diffusione avuta in passato sulle colline tra Montefalco, Spoleto e Trevi, che è anche una scoperta della sua versatilità in relazione a diversi approcci di vinificazione. Un potenziale che sorprende e che ci ha spinto a guardare a quest'uva da una prospettiva nuova ed antica allo stesso tempo.

L'uso di anfore di terracotta e ceramica, la fermentazione spontanea e senza controllo della temperatura, la conduzione biologica della vigna e la lunga macerazione sulle bucce fanno del nostro Trebbiano Spoletino Anteprima Tonda un vino che esprime il territorio in modo naturale ed organico e svela una poco conosciuta vocazione della zona alla produzione di vini bianchi dalle grandi prospettive di affinamento.

L'Anteprima Tonda è un'anticipazione di quello che sarà il Vigna Tonda, un cru che realizzeremo con tecniche analoghe ma le cui uve saranno di esclusiva provenienza della nostra "vigna tonda"; un vigneto già presente nella prima mappa della tenuta datata 1902, e che alcuni anni fa abbiamo deciso di reimpiantare nella sua caratteristica forma circolare, seguendo i tratti di questo antico disegno. Reimpianto ancora troppo recente per poterne considerare pronti i frutti per il vino che vogliamo proporre

## VARIETÀ

Trebbiano Spoletino 100%, nostra selezione massale dalle vecchie viti di Trebbiano Spoletino maritate con aceri.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2013.

## VIGNETI

Situati in collina, a circa 350 m di altitudine; esposizione ovest; allevamento a Guyot.

**VENDEMMIA:** Generalmente nella seconda metà di ottobre; raccolta manuale.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea senza controllo della temperatura, con macerazione sulle bucce in contenitori di terracotta e ceramica di durata molto prolungata e variabile di anno in anno,

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°C