

SPERELLO VINSANTO - COLLI DEL TRASIMENO D.O.C.

VITIGNO: Grechetto/Trebbiano.

TERRENO: Argilloso– Sabbioso con presenza di fossili.

Sistema di allevamento e densità impianto: Guyot doppio, 5200 ceppi per ettaro.

Vinificazione: Vino passito prodotto a partire da attenta selezione di uve Grechetto e Trebbiano seguendo le tecniche della tradizione del Lago Trasimeno. L'uva viene sottoposta ad appassimento su graticci per circa 3 mesi, poi sottoposta a pigiatura.

Maturazione: In botte di rovere per 4 anni circa, con addizione di Lievito Madre.

Esame Organolettico: Colore ambra brillante, al naso sprigiona note dolci di uvetta, dattero, fico secco, albicocca e miele di castagno. L'assaggio è sorretto da una piacevolissima freschezza. Un vino elegante e di grande persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamento: Abbinato storicamente al classico Cantuccio o Tozzetto della tradizione umbra-toscana. Ottimo con torte di mele, sfogliate di frutta e crostate in marmellata di fico o albicocca. Si rivela, però, davvero particolare e suggestivo se accostato a formaggi erborinati.

Gradazione: 15%

Temperatura di Servizio: 14 - 16°C

RICONOSCIMENTI:

Annata 2007: Medaglia D'Oro, **Vins du Monde** - Enologues de France, Parigi.

Annata 2008: Medaglia D'Oro, **Concorso Mondiale di Bruxelles**.

Annata 2014: Medaglia D'Oro, **Concorso Mondiale di Bruxelles**.

Annata 2014: Medaglia D'Oro, **Sélections Mondiales Des Vins**, Quebec – Canada.

Annata 2015: Medaglia D'Oro, **Berliner Weintrophy 2019**

