

# ROSSO MATIONE

Denominazione di Origine Controllata  
TREBBIANO SPOLETINO -  
BIANCO WHITE WINE



VARIETÀ	VARIETY
Trebbiano Spoletino	<i>Trebbiano Spoletino</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	SERVING TEMPERATURE
14 gradi	<i>14 degrees</i>
ALCOOL	ALCOOL
13 % vol	<i>13 % vol</i>
FORMATO	SIZE
750 ml	<i>750 ml</i>
BOTTIGLIE PRODOTTE	BOTTLES PRODUCED
600	<i>600</i>
ANNATA	VINTAGE
2016	<i>2016</i>

## RACCOLTA

A mano in cassette nella seconda metà di settembre.

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e conseguente sfecciatura statica, fermentazione alcolica a temperatura controllata tra 12 e 14 gradi per circa 5 gg, il resto della fermentazione viene svolta in Tonneaux di rovere francesi di primo passaggio.

## DEGUSTAZIONE

Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, al naso lievi note di vaniglia e cioccolato bianco che si sposano con le note floreali tipicamente fruttate, in bocca giustamente sapido e con una buona acidità che dona freschezza e lunghezza gustativa.

## ABBINAMENTO

Predisposto ad abbinamenti con piatti di pesce, in particolare crostacei.

## HARVEST

*Manual in small cases, in the second half of September*

## VINIFICATION

*Soft pressing and consequent static racking, alcoholic fermentation at a controlled temperature between 12 and 14 degrees for about 5 days, the rest of the fermentation is carried out in French Tonneaux made in oak wood, on the first passing.*

## TASTING

*Of pale yellow color with greenish hues, at the nose mild notes of vanilla and white chocolate that are combined with the typically fruity floral notes, in the mouth sapid and with a good acidity that gives freshness and length on the palate.*

## FOOD PAIRING

*Ready for pairing with seafood, especially shellfish like Lobsters and Crabs.*

