



# TENUTA BRANCALUPO

## TREBBIANO SPOLETINO

Spoletino DOC Trebbiano Spoletino 2024

**Stile:** bianco territoriale di media longevità.

**Vitigni:** Trebbiano Spoletino 100%

**Potatura e resa:** doppio Guyot; con una densità di impianto di 4.000 piante/ha e una resa di 100 q.li/ha

**Terreno:** medio impasto, ricco di calcare, argilla e profondo.

**Vinificazione:** diraspatura e criomacerazione a freddo in pressa per 24 ore; pressatura soffice, decantazione del mosto dopo 48 ore, fermentazione in acciaio inox a 16°C; affinamento in vasca su fecce fini per 6 mesi.

**Colore:** giallo paglierino con tipici riflessi verdognoli ad anticipare gusto e profumo.

**Profumo:** fruttato, agrumato con delicati richiami minerali (idrocarburi, note fumé)

**Sapore:** sapido, scorrevole e dinamico con vibrante freschezza e leggero tocco materico. Chiude con una nota agrumata che allunga il sorso.

**Alcol:** 12,00% Vol.

**Stappare:** a 10°-12°C per esaltarne la versatilità negli abbinamenti. Il Trebbiano Spoletino può essere consumato sull'annata, regala divertenti evoluzioni con il tempo.

**Abbinamento tradizionale:** Torta al Testò farcita con cicoria selvatica ripassata e salsiccia di Norcia fresca a smorzare la nota amara dell'erba.

**Abbinamento vegetariano:** zuppa di Roveja e fiori di finocchietto selvatico.

**Abbinamento fusion:** Gyoza giapponesi ripieni di maiale, zenzero e cavolo cappuccio, conditi con una salsa leggermente piccante a base di soia e olio al peperoncino (La-Yu).

**Focus:** è un vino gastronomico estremamente versatile, il partner perfetto per i piatti di cucina ricercata dove l'interpretazione della sua anima varietale si gioca tra freschezza e tessitura.

**Curiosità:** con la norma dal 2020 il vitigno di questa varietà può essere indicato in etichetta solo nella versione DOC del vino. Il Trebbiano Spoletino non è realmente imparentato con gli altri Trebbiano, è un vitigno territoriale a sé con caratteristiche uniche.

**Etichetta:** il "lupo" rappresenta l'essenza della Tenuta Brancalupo tra nobiltà, forza, equilibrio e appartenenza territoriale.