

  
LUNGAROTTI

## TRESPO

Umbria IGT Bianco 2023  
IL POMETO



**Stile:** bianco territoriale di pronta beva.

**Vitigni:** la varietà è così territoriale che non la possiamo scrivere al di fuori del suo *terroir* umbro di origine, il nome del vino però la dice tutta. Trespo nasce da uno dei vitigni umbri a bacca bianca più iconici e tradizionalmente vendemmiato a fine settembre.

**Potatura e resa:** doppio Guyot; con una densità di impianto di 5.000 piante/ha e una resa di 85 q.li/ha.

**Terreno:** fondo valle con medio impasto, ricco di calcare, argilla e penetrazioni sabbiose.

**Vinificazione:** usiamo solo mosto fiore ottenuto con una pressatura soffice, Trespo è vinificato in acciaio a temperatura controllata (16°-17°C) ed è conservato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

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

**Profumo:** lievemente fruttato con sbuffi di agrume, accenni di frutta tropicale e note di macchia mediterranea.

**Sapore:** fresco e minerale, scorrevole e dinamico con un centro palato materico e croccante.

**Alcol:** 13% Vol.

**Stappare:** a 10°-12°C. Da giovane Trespo dà il meglio di sé, ma provate a tenerlo per un paio di anni.

**Abbinamento al banco:** frittatina alla trifola.

**Abbinamento tradizionale:** strangozzi zucchini, guanciale di Norcia e zafferano.

**Abbinamento fusion:** Bacalao Pil Pil

**Focus:** è un vino divertente da enoteca moderna, fresco e facile da bere grazie a un'acidità vibrante. Vino da sbicchierare sugli scalini di un centro storico italiano.

**Curiosità:** con la norma dal 2020 il vitigno di questo vino può essere indicato solo nella sua versione DOC e non più in quella Umbria IGT, abbiamo deciso di dargli un nome di fantasia che lo rievochi seppur vagamente: Trespo.

**Etichetta:** il "gatto" è ripreso da uno degli ex libris del Muvit, disegnato da Andrzej Kot nel 1986 e ancora esposto al Museo del Vino di Torgiano.

**Formato:** 750 ml.

**Bottiglie prodotte:** 7.000.