LUNGAROTTI

TRESPO

Umbria IGT Bianco 2025

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: 12,50% 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 zucchine, 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.