

## Antonelli Trebium Trebbiano Spoletino 2018

---



**Vitt vin**

**Art. nr:** 990096401

**Pris inkl. moms:** 179 kr.

**Sortiment:**

Restaurangsortiment

**Doft:**

Stor och intensiv fruktig doft med inslag av blommor och fat. Mandelblommor, citronmeliss, annanas och citrus och toner av lindblommor.

**Smak:**

Kraftig smak i balans med den för druvsorten karaktäristiska höga syran. Inslag av både örter och frukt, citronkola, citrusskal och päron.

**Passar till:**

Italienska charkuterier, kraftiga fiskrätter och lätta kyckling- eller fläskrätter. Grillade grönsaker eller carpaccio är en hit.

**Om producenten:**

I hjärtat av Umbrien finner man Antonelli San Marco mitt i ett av Italiens mest klassiska vindistrikt, Montefalco; hem för den riktigt storartade druvsorten Sagrantino. Antonellis vinproduktion bedrivs med stor respekt för druvorna och försiktig fathantering, alltid med omtanke om miljön. Sedan 2009 är odlingarna helt ekologiska. Filippo som driver vingården idag experimenterar gärna med t.ex. keramiska äggformade jäskar och ung sagrantino helt utan fat.

---

## Om Antonelli Trebium Trebbiano Spoletino 2018

**Producent:** Antonelli San Marco

**Ursprung:** Spoleto, Italien

**Terroir:** Vingården är planterad i västlig sluttning på 350 meters höjd. Vinrankorna är uppbundna med Guyot-mteoden

**Skörd:** Skörden sker för hand och äger vanligtvis rum i andra hälften av oktober.

**Druva:** Trebbiano Spoletino

**Vinifiering:** Vinet får efter pressning en kortare tid av skalmacerering. Vinet jäser sedan i 25-hl stora ekfat utan temperaturkontroll. Vinet lagras på jästfällningen i 6 månader efter jäsning och får alltid vila i minst 4 månader i flaska innan det släpps till försäljning. Vinet är gjort för att kunna konsumeras omedelbart men utvecklas spännande i upp emot 10 år.

**Lagring:** Kan lagras

**Årgång:** 2018

**Art. nr:** 990096401

**Pris:** 179 kr.

**Alc/vol:** 13,5

**Antal:** Flaska (750 ml)