



SPERELLO VIN SANTO

COLLI DEL TRASIMENO

Cépages : Grechetto – Trebbiano

Type de sol : Argile sableux avec une présence de fossiles

Système de élevage : Guyot double cordon

Vinification : Vin « passito » produit à partir d'une sélection de cépages Grechetto et Trebbiano en suivant les techniques de la tradition du Lac Trasimeno. Les raisins sont séchés sur des casiers pendant environ 3 mois, puis soumis à un pressurage.

Vieillessement : En barrique de chêne pour 4 ans, avec ajout de levure mère.

Analyse du vin : Couleur ambrée brillante, au nez exprime des notes douces de raisins secs, dattes, figes sèches, abricots et miel de châtaigne. En bouche il est riche d'une agréable fraîcheur. Un vin élégant et de grande persistance du goût olfactif.

Accompagnements : Ce vin accompagne depuis l'histoire ancienne les gâteaux du lieu dont le Cantuccio ou Tozzetto de la région Umbro-Toscane. Parfait avec une tarte aux pommes, tartiflettes de fruits et tartes à la confiture de figes ou abricots. Il peut aussi bien être accompagné de façon suggestive de fromages aux herbes.

Température de service : 14-16°

Alcool : 15%

Reconnaisances :

Millésime 2007 **Médaille d'Or de** Vins du Monde-Cœnologues de France, Paris.

Millésime 2008 et 2014 **Médaille d'Or** Concours Mondial de Bruxelles .

Millésime 2014 **Médaille d'Or** Sélection mondiales des vins au Québec et au Canada.

Millésime 2015 **Médaille d'Or** Berliner Wein Trophy 2019