



TENUTA la PINETA

[www.tenutalapineta.it](http://www.tenutalapineta.it)

## Spépero

### Scheda Tecnica

<b>Nome</b>	Spépero.
<b>Denominazione</b>	Toscana Bianco IGT.
<b>Tipo di vino</b>	Bianco secco.
<b>Grado alcolico</b>	12,5%.
<b>Zona di produzione</b>	Castiglion Fibocchi - Arezzo.
<b>Vitigni</b>	Trebbiano 60% - Malvasia 40%.

### Il Vigneto

<b>Età</b>	Oltre 12 anni.
<b>Altitudine</b>	Mt.250 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Est.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato.
<b>Sesto d'impianto</b>	5300 piante / ettaro.
<b>Rese per ha.</b>	7 ton.
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta ad inizio Ottobre.
<b>Vinificazione</b>	In vasche di acciaio a temperatura controllata.
<b>Affinamento</b>	6 mesi in acciaio + 3 mesi in bottiglia.

### Note di Degustazione

<b>Visivo</b>	Cristallino. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, abbastanza consistente.
<b>Olfattivo</b>	Intenso e complesso. Frutta gialla e note di fiori bianchi e gialli in evidenza. Leggera mineralità.
<b>Gustativo</b>	Fruttato e morbido ben equilibrato da una discreta acidità e piacevole sapidità. Buona intensità e persistenza.
<b>Abbinamento</b>	Il gusto delicato, la leggera aromaticità e la sua moderata alcolicità, garantiscono un ottimo abbinamento di Spépero con antipasti e primi piatti in genere. Perfetto anche con secondi a base di pesce e carni bianche.

