



Colle Ciocco – Tempestivo Trebbiano Spoletino DOC



De **Agricola Spacchetti** produceert prachtige wijnen onder de naam **Colle Ciocco**, de naam van de heuvel aan de rand van Montefalco (Umbria), omgeven door bergen en andere wijnheuvels. Het landbouwbedrijf (20 hectare waarvan **12 hectare wijngaard** en 9 hectare olijfgaard) ligt op een gemiddelde hoogte van **400 m boven zeeniveau**. **Sinds 1870 al** worden er druiven tot wijn verwerkt. In die tijd stonden de gebroeders Spacchetti, en vooral **grootvader Settimio** ("Sette") bekend als lokale pioniers. Het familieproject werd verdergezet door **zoon Lamberto** en nu door zijn **kleindochters Silvia en Sabrina**.

Er worden **zeven wijnen** geproduceerd: Montefalco Sagrantino secco en passito, Montefalco Rosso, Montefalco Bianco, Montefalco Grechetto, Trebbiano Spoletino en een rosé.

Vergeet alles wat u weet over Trebbiano, vaak bron voor eerder eenvoudige en neutrale massawijnen. Want **Trebbiano Spoletino** is een geheel andere druif die wijnen voortbrengt van uitzonderlijk **hoge kwaliteit, complex**, en met een stevige **zuurtegraad**. Het is een **oud, autochtoon wit druivenras** dat exclusief groeit in Umbria, rond de steden Spoleto, Montefalco en Foligno. Rond de jaren **2000** was ze **bijna uitgestorven** en nu is het een **nieuwe hype** – zo snel kan het soms gaan.

Na een **korte koude schilweking** volgt deze Tempestivo ("tijdig, precies op het juiste moment, niet te laat") een zachte persing, statische koudklaring en gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur. Rijping: **3 maanden op de droesem (lie)** en verfijning van 3 maanden op fles.

Trebbiano Spoletino wijnen zijn **intens strogeel**, na verloop van tijd **neigend** naar een **lichtgouden tint**. Ze zijn **rijk en expressief** met tonen van citroenschil, meidoorn, wilde bloemen, amandel en subtiele exotische of minerale hints. Ze zijn **vol en gestructureerd** in de mond, gekenmerkt door een opvallend frisse, levendige zuurgraad en een vrij hoog alcoholpercentage. In tegenstelling tot veel andere Trebbiano-soorten bezit deze variant de **structuur om goed te ouderen**, waarbij de wijn **complexere tonen** ontwikkelt. En door zijn hoge zuurgraad en volle body is deze wijn uitstekend te combineren met **rijke visgerechten** en **schaal- en schelpdieren**, voorgerechten met wit vlees of gevogelte, **lokale pastagerechten**, en kazen. Serveertemperatuur: 12 °C.

Alcoholpercentage: 13,5%. Productie: 3000 flessen.

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Magazijn

Trichterheideweg 11 Hal B/54
3500 Hasselt

Contact

Karel Wilmots
karel@vinovita.be

Maatschappelijke zetel

Hazelarenlaan 42/13
3500 Hasselt