

TERRE
de
TRINCI



GRECHETTO DOC COLLI MARTANI

DENOMINAZIONE: D.O.C.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1992

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO: 7.000

ZONA DI PRODUZIONE: Bevagna

VITIGNI: Grechetto 100%

VINIFICAZIONE: Vinificazione a temperatura controllata, con breve macerazione prefermentativa.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento e 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino, profumi fini e fruttati, palato di buona materia, rotondità e freschezza.

INVECCHIAMENTO: Circa 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 C°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo per antipasti o piatti di pesce.

cod. VB0610



TREBBIANO SPOLETINO IGT

DENOMINAZIONE: Umbria IGT

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2019

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO: 5.000

ZONA DI PRODUZIONE: Spoleto

VITIGNI: Trebbiano Spoletino

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Affinamento sur lie 4 mesi.

CARATTERISTICHE: Giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori di fiori bianchi al naso, aromi di pesca nettarina, profumi fini e fruttati, ottima freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 C°

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce.

cod. VB0333



MONTEFALCO DOC ROSSO

DENOMINAZIONE: D.O.C.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1992

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO: 140.000

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

VITIGNI: Sangiovese 65% - Merlot 20% - Nobile vitigno autoctono 15%

VINIFICAZIONE: Vinificazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata fino a 15 giorni.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento e affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Rosso intenso con riflessi violacei, sentori di frutti rossi maturi e lievi cenni di erbe officinali, bocca di media struttura e buona bevibilità.

INVECCHIAMENTO: Almeno 5 - 7 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C°

ABBINAMENTI: Primi piatti elaborati, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura.

cod. VR1226

ANGEL'S
DISTRIBUZIONE
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE

TERRE
de
TRINCI



MONTEFALCO DOC RISERVA ROSSO

DENOMINAZIONE: D.O.C.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1997

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO: 25.000

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

VITIGNI: Sangiovese 65% - Merlot 20% -Nobile vitigno autoctono 15%

VINIFICAZIONE: Vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni.

AFFINAMENTO: Minimo 12 mesi in barrique 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Colore rosso intenso ricco di personalità, profumi ampi e di buona intensità accompagnati da note di frutti rossi.

INVECCHIAMENTO: Almeno 5 - 7 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C°

ABBINAMENTI: Primi piatti elaborati, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura

cod. VR1227



MONTEFALCO SAGRANTINO

DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1972

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO: 120.000

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco, Bevagna

VITIGNI: Sagrantino 100%

VINIFICAZIONE: Vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni.

AFFINAMENTO:Minimo 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 4 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE:rosso rubino intenso al colore, naso ricco e persistente, giocato su piccoli frutti di bosco e leggera spezia. Pieno e robusto anche al palato, si dispiega profondo e vellutato.

INVECCHIAMENTO: Almeno 10 - 15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C°

ABBINAMENTI: Carni nobili, selvaggina, formaggi stagionati e piatti al tartufo nero.

cod. VR1224



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG UGOLINO

DENOMINAZIONE: D.O.C.G.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2000

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO: 2.500

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco

VITIGNI: Sagrantino 100%

VINIFICAZIONE: Vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni.

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia

CARATTERISTICHE:il colore rosso rubino intenso mostra leggere note granata con l'invecchiamento, mentre i profumi sono ampi, complessi e spaziano dalla mora di rovo alle spezie fini. Palato sontuoso, dotato di grande potenza ma allo stesso tempo equilibrato, dinamico e di elegante lunghezza aromatica

INVECCHIAMENTO: Almeno 10 - 15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C°

ABBINAMENTI: Carni nobili, selvaggina di pelo e formaggi stagionati

cod. VR1225

ANGEL'S
DISTRIBUZIONE
BEVERAGE & FOOD EMOZIONALE