



TAPPO  
STELVIN

## CUVÉE SECRÈTE UMBRIA BIANCO IGT

**Varietà:** quelle che meglio esprimono le potenzialità dell'annata

**Prima annata prodotta:** 2012

**Tecniche di allevamento:** Guyot con densità d'impianto di 6.000-9.000 piante Ha. Resa per ettaro 50-60 q

**Affinamento:** 6 mesi in barrique di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia

**Aroma:** sorprendente complessità che parte dalle note più chiare di anice e di felce per allargarsi agli agrumi, alle spezie che vanno dalla vaniglia al pepe bianco, a una nota mentolata e una più squisitamente minerale. Chiude con un tocco di miele d'acacia

**Gusto:** rotondo, morbido e al tempo stesso fresco e delicatamente sapido. Straordinariamente lunga la persistenza

**Abbinamenti:** perfetto per importanti appuntamenti culinari a base di pesce, carni bianche e tartufo bianco.

**Servire a** 10 °C

**Potenziale di affinamento:** 6-8 anni

**Formato L:** 0,75 / 1,5