ACQUISTATO IL .....

"Aureo" Umbria IGT Bianco 2022 2022

Tipico del suo territorio

Aureo è un bel bianco umbro, con una marcia in più. Al Grechetto, che della regione è uno dei vitigni simbolo, infatti, si aggiunge una percentuale di circa il 10% di uve Viognier. La Veneranda unisce così idealmente i terreni argillosi, sabbiosi e limosi dei suoi vigneti con i suoli della Valle del Rodano, dove il Viognier viene storicamente coltivato. Frutto di una vinificazione semplice in acciaio a temperatura controllata, questo Aureo si rivela fin dal primo istante come un vino fresco e piacevole. Caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, ha profumi che spaziano dai fiori bianchi e la camomilla, alla frutta fresca a polpa gialla, come la pesca. In bocca emerge chiaramente un bel finale lievemente minerale che rende il vino ancora più piacevole e facile da bere. Bianco tipico del suo territorio, è la bottiglia da tenere sempre in fresco per un aperitivo o per accompagnare, con soddisfazione, un pranzo tutto a base di pesce.

La Veneranda è una azienda a conduzione esclusivamente femminile. Eleonora Alessandrelli e Anna Rita Scarca si prendono cura della azienda agricola a 360 gradi, impegnandosi nella valorizzazione dei vini di Montefalco e nella preservazione della loro bellissima terra. Quattordici ettari di vigneto, nel comune di Montefalco, si trovano a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di origine sedimentaria e debolmente argillosi. Altri due ettari, invece, si trovano nella zona compresa tra Foligno e Spoleto. Le vigne, ottimamente esposte, raggiungono i 40 anni d'età. Vengono coltivati i vitigni autoctoni della regione, come il Sagrantino, il Grechetto oltre all'immancabile Sangiovese, principe del centro Italia. Tutte le fasi della lavorazione, dalla vigna alla bottiglia e fino alla commercializzazione, sono curate scrupolosamente all'interno dell'azienda.

La Vigna

Terreno	Terreni argillosi, sabbiosi, limosi
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Umbria
Uve	Grechetto 90%, Viognier 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Tradizionale, in botti acciaio, a temperatura controllata per 15-20 giorni
Sensazioni	Vino dal colore giallo paglierino. I profumi vanno da quelli delicati di fiori bianchi e camomilla alla frutta fresca che ricorda la pesca. Volgono alle erbe fresche di prato, particolare il finale lievemente minerale già percepito al naso. Ottima la corrispondenza tra freschezza e sapidità nel ritorno in bocca che ne fa piacevole la bevibilità. Vino che riesce ad esprimere tutta la sua tipicità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821