



ACQUISTATO IL

"Opera" Umbria Rosato IGP 2022

2022

Quando il Sangiovese sa stupirci



Svinando

Ancora una volta il Sangiovese sa stupirci. Ancora una bottiglia, frutto di una selezione del più diffuso vitigno del centro Italia, vinificato in una inedita versione rosata. Si chiama Opera, IGP Umbria, ed è uno dei buoni vini proposto dall'azienda Feudi Spada. Sangiovese 100%, nel bicchiere si presenta di un bellissimo colore rosa cipria, frutto di un'accurata e sapiente lavorazione in cantina. Eleganza e femminilità sono del resto l'essenza di questo vino che prende il nome dall'Opera Pia de La Marchesa Spada, nobildonna del 1600. Le uve provengono dai vigneti aziendali di Castel Viscardo, a Viceno. Slamo a circa 450 metri sul livello del mare, con una corretta esposizione verso Sud - Sud Ovest. La vendemmia, come è tipico per la bella azienda umbra, è del tutto manuale. Del resto le vigne hanno un'età media di circa 20 anni richiedono esperienza per trarre solo i grappoli migliori. Vino perfetto per un aperitivo all'aperto, ha una spiccata propensione per la tavola. Ottimo con primi piatti a base di pesce, sa accompagnare bene secondi, sempre di pesce, come un trancio di salmone delicatamente affumicato.

Era il 1669 quando, di ritorno da un viaggio in Francia, Orazio Spada portò delle marze di Grenache da cui riuscì a produrre un vino squisito, il cosiddetto "Chianti di Viceno". Custoditi e tramandati di padre in figlio per quasi 400 anni, ancora oggi quei ceppi vengono conservati a piede franco e rappresentano uno dei tesori più preziosi dell'azienda Feudi Spada. A quegli originali vigneti, poi, se ne sono aggiunti altri di Syrah, Riesling Renano e Alicante. Ci troviamo nel cuore dell'Umbria dove, grazie all'incontro tra due amici, Alessandro e Maurizio, nel 2010 ha inizio una nuova avventura, volta al recupero e alla valorizzazione di vecchi appezzamenti. A partire da storici impianti di oltre 90 anni, recuperati ed infittiti, innestando marze dalle piante Madri. Oggi Feudi Spada è una bella realtà moderna e al passo con i tempi. In campagna non si utilizzano insetticidi, anti-botritici, diserbi e concimi chimici. In generale i trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo indispensabile, attraverso una maniacale attenzione all'andamento climatico e alla salute delle viti. Un impegno gravoso che però si ripaga, ampiamente, quando si ha la possibilità di assaggiare uno dei buoni prodotti della bella azienda di Viceno.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo
Provenienza	Umbria
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	pressatura soffice e fermentazione in serbatoio di acciaio a bassa T per lungo tempo. Affinamento di 6 mesi su fecce, un mese in bottiglia
Sensazioni	Elegante e delicato

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