ACQUISTATO IL .....

Ritorto Umbria IGT Bianco 2012



Un biologico potente ma invitante

Lo stile Cirulli si distingue per la potenza dei suoi vini: il Grechetto incontra lo Chardonnay, un matrimonio da cui nasce il Ritorto 2012, che della potenza si fa vanto nel bicchiere. Inizialmente boisée, burroso come un croissant, sfuma lentamente in lievi note di mela gialla e pera. Così in bocca, dolce e suadente all'inizio, fresco e piccante sul finale. Gradasso e simpatico, un tipo alla Fonzie!

La tradizione vitivinicola della famiglia Cirulli nasce in Abruzzo nel lontano 1861, quando il bisnonno di Valentino inizia a coltivare la vite e l'olivo. Erano tempi in cui l'agricoltura promiscua serviva a soddisfare l'autoconsumo e un piccolo commercio per la sopravvivenza. Da allora la famiglia Cirulli si è dedicata con cura e passione all'arte di fare il vino con attenta dedizione al territorio e il rispetto per l'ambiente. Da questa tradizione nasce la passione di Valentino che intorno alla fine degli anni '80, dopo un percorso da ricercatore, prima all'Istituto di Chimica Agraria a Roma, poi all'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, decide di tornare a coltivare la terra. Nel 2007 Valentino inaugura la Cantina a Ficulle, un sogno che diventa realtà in uno dei contesti territoriali piu' vocati dell'orvietano, dove la vigna cresce da epoche remote etrusche e romane.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud-Sud-Ovest, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4.160 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Grechetto e Chardonnay
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Oggi per la potenza, tra un anno per un maggiore equilibrio
Abbinamento	Antipasti, piatti a base di pesce, minestre di verdura e legumi
Vinificazione	Le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 4-5° e dopo una breve criomacerazione pressate. Il mosto si illimpidisce naturalmente in 24-36 ore per sedimentazione statica, il limpido viene travasato in barriques nuove, poste in cella frigorifera, dove fermenta molto lentamente e riposa per 6-8 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdi; al naso le iniziali note boisée sfumano in sentori fruttati di mela gialla e pera; in bocca è morbido, pieno e corposo, suadente in ingresso e fresco e piccante sul finale

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821