ACQUISTATO IL .....

Grechetto Umbria IGP Bianco dei Neri 2012



Grechetto: so quando inizio, ma non quando smetto

Il grechetto è il principino della viticoltura umbra, da sempre coltivato nella zona. Enrico Neri gli dedica un vino di grande impatto, arricchito di note di mou e vaniglia grazie al lungo affinamento in barrique. Bianco importante per piatti all'altezza!

Se il sagrantino è il punto di riferimento tra i vitigni a bacca scura dell'Umbria vitivinicola, il grechetto lo è sicuramente tra quelli a bacca bianca. Appartiene alla famiglia delle "uve greche", con cui, almeno in due casi, condivide buona parte delle caratteristiche e del patrimonio genetico (Greco di Tufo e Greco di Todi). Quello di Enrico è un bianco monovarietale di ottima struttura, complesso, da gustare oggi in tutta la sua freschezza, ma che sarà interessante riassaggiare anche tra qualche anno. La famiglia Neri ha acquistato i terreni dove oggi sorge l'azienda negli anni 50 a Bardano, poco distante da Orvieto. Enrico, a metà degli anni 2000, ha dato nuovo impulso all'attività decidendo di vinificare in proprio parte delle uve fino a quel momento conferite alle aziende circostanti. Nei vigneti di famiglia, ubicati sulle colline che circondano la cantina ricavata da un vecchio granaio, si privilegiano i vitigni a bacca bianca, con varietà sia locali (grechetto e procanico) che internazionali (chardonnay, sauvignon blanc e viognier). A bacca rossa sangiovese, merlot, cabernet sauvignon e pinot nero. Secondo Enrico il vino deve essere l'interpretazione ultima di un contesto ambientale, e la filosofia aziendale si basa sul rispetto della propria terra che da secoli offre all'uomo l'habitat ideale per la coltivazione della vite.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	SudEst, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3.333 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Grechetto 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Primi piatti, carni bianche, piatti di pesce anche con salse elaborate
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore a 8-10°. Dopo una soffice pressatura il mosto ottenuto viene decantato per 24 ore a 8°. Fermentazione in vasche di acciaio inox per 3 giorni poi in barrique di rovere francese. Invecchiamento in barrique di rovere francese per 6 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; al naso note agrumate, di limone, che si aprono su toni di vaniglia e mou; bocca larga, con finale corto ma molto gustoso

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