ACQUISTATO IL .....

Orvieto DOP Noe dei Calanchi 2013



Il vino che ha stregato il Pinturicchio

Paolo e Noemia d'Amico tornano con un grande classico dell'Umbria, e lo fanno con il solito stile, proponendoci l'Orvieto Noe dei Calanchi, un bianco moderno, raffinato e tecnicamente curato, frutto del matrimonio perfetto tra vitigni locali e varietà internazionali.

'Un'acidità luminosa e accattivante è alla base di questo bianco vibrante, che esprime una nota minerale e sfumature di polpa di melone, scorza di limone, pesca bianca croccante e sensazioni saline': ecco come la prestigiosa rivista Wine Spectator descrive il Noe dei Calanchi 2012, a cui ha attribuito un punteggio di 86/100 punti. Il 2013 è sintonizzato sulle stesse frequenze e resistergli è un'impresa titanica, d'altra parte la fama dei vini della zona ha origini antiche: persino il Pinturicchio (il pittore, non il calciatore), quando lavorò al coro del Duomo di Orvieto, pretese per contratto "tanto vino quanto fosse riuscito a berne". Ve ne abbiamo tenuto da parte un po', ma la carne è debole: fate in fretta, o ce lo beviamo tutto! Ci troviamo nel cuore della Tuscia, tra i "Calanchi", una terra (oggi patrimonio dell'Unesco) che raccoglie l'eredità della civiltà Etrusca e di quella Romana. Paolo e Noemia hanno deciso di scommettere su questo territorio 30 anni fa. Nei 26 ettari di vigneto le varietà locali, come grechetto e trebbiano, convivono con i vitigni internazionali: chardonnay, sauvignon blanc, sémillon, pinot grigio, merlot, shiraz, pinot nero e cabernet franc. La splendida cantina è scavata sotto le vigne ed i giardini sospesi mantenendo così la temperatura ideale di 16°, e si ispira a quella di origine etrusca, già parte della proprietà, che oggi conserva la stessa funzione.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	NordEst, 480 m s.l.m.
Allevamento	Doppio guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Umbria
Uve	Procanico, Grechetto, Malvasia, Chardonnay
Gradazione	12,8% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Oggi ? 1 anno
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi leggeri, carni bianche, piatti a base di pesce
Vinificazione	L'uva, raccolta manualmente, viene messa in cassette per essere portata direttamente alla diraspapigiatrice. Il mosto viene raffreddato ad una temperatura di 8° C e subito pressato. Il limpido, dopo 36 ore di decantazione, viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro brillante; al naso note minerali e tenui profumi di frutta bianca e limone; bocca leggera, beverina, di buona freschezza e bella mineralità

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