



ACQUISTATO IL

"Tragugnano" Orvieto DOC 2023

2023

Biologico e iconico



Biologico e iconico, Tragugnano di Sergio Mottura nasce nella zona di Civitella d'Agliano. Orvieto DOC, si distingue come un esempio raro e pregiato. Un bianco del territorio autentico e lontano dalle imitazioni che spesso plagiano questo celebre vino. La zona di produzione si estende su 18 comuni tra Umbria e Lazio, con il comune di Civitella d'Agliano che rappresenta la parte più meridionale. Questo territorio è caratterizzato da un suolo di origine vulcanica, proveniente dal complesso dei monti Vulsini e dal lago di Bolsena. Il terreno, ricchissimo di minerali, offre un ambiente ideale per la coltivazione di uve di qualità. Il Tragugnano, in particolare, nasce da una attenta selezione delle migliori uve di Grechetto e Procanico, vitigni autoctoni che da secoli rappresentano l'anima di Orvieto. Questa provengono da vigneti più vecchi, con esposizioni ottimali. Tutte le uve vengono raccolte manualmente, in momenti diversi dell'anno per garantire la perfetta maturazione degli acini. Il Grechetto, in particolare, viene vendemmiato nella prima metà di settembre, mentre il Procanico è raccolto circa un mese dopo. Dopo la vendemmia, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice, seguita da una decantazione statica dei mosti. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e, successivamente, il vino affina per sei mesi in acciaio, a contatto con le fecce fini. Il risultato? Un Orvieto caratterizzato da un bel colore giallo paglierino luminoso che al naso sprigiona un bouquet ampio e variegato. Note di mandorla, mela Smith, glicine e nespola che si accompagnano a toni più caldi di ginestra e ananas, con un sottofondo salmastro che aggiunge profondità e freschezza. In bocca il vino è dinamico, con una sapidità ben equilibrata dal tenore alcolico e una lunga persistenza fruttata. È un vino che si distingue per la sua freschezza e la sua capacità di evolversi con il tempo. Tragugnano accompagna bene piatti a base di pesce e crostacei. Ma grazie alla sua personalità, regge bene anche il confronto con piatti delicati di carne bianca.

Sergio Mottura raffigura la sua azienda, attenta a privilegiare l'uso responsabile delle risorse naturali, con l'istrice, animale sobrio e dai gusti raffinati che vive esclusivamente in luoghi dove c'è un equilibrio ecologico. Delimitata dalle colline e dai calanchi argillosi di Civitella d'Agliano e dalla pianura umbra bagnata dal Tevere, la tenuta appartiene alla famiglia Mottura fin dal 1933. Fra le zone più vocate alla produzione dell'uva Grechetto, oggi l'azienda si estende su circa 130 ettari, in un territorio ricco di risorse naturali. La vocazione vinicola di questi colli era nota sin dal 1292, quando sui registri del catasto di Orvieto questa era definita fra le zone più elette per la produzione del vino omonimo. Sotto la guida di Sergio Mottura i vecchi impianti originari a vite maritata vennero sostituiti da vigneti specializzati utilizzando strutture e criteri moderni. Oggi i vigneti rappresentano circa 36 ettari, principalmente impiantati con varietà indigene da sempre presenti nella zona. La lunga coltivazione nello stesso ambiente ha prodotto una selezione naturale delle specie che meglio si difendono dagli agenti patogeni locali, permettendo così una migliore gestione dell'allevamento biologico.

La Vigna

Terreno Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere

Esposizione Allevamento Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lazio

Uve grechetto 50%, procanico 50%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Dopo la vendemmia viene effettuata una pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. In seguito la fermentazione procede in vasche d'acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi con contatto delle fecce fini.

Sensazioni Giallo paglierino luminoso, all'olfatto sprigiona note di mandorla verde, mela Smith, glicine e nespola, insieme a toni più caldi di ginestra e ananas con soffi salmastri. L'assaggio è dinamico e scattante, con importante sapidità ben calibrata dal tenore alcolico e dai piacevoli rimandi fruttati.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821