ACQUISTATO IL .....

"Poggio della Costa" Grechetto Civitella d'Agliano IGT 20242024



Tra tradizione e innovazione

Grechetto di Civitella d'Agliano IGT, Poggio della Costa di Sergio Mottura è un omaggio alla tradizione vinicola della Tuscia viterbese. Un bianco biologico che nasce nei vigneti aziendali di Civitella d'Agliano, in provincia di Viterbo, tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere. Qui il terreno è di origine vulcanica e dona al vino una struttura unica. Protagonista assoluto è il Grechetto, autoctono della zona, noto per la sua capacità di esprimere freschezza e mineralità. Nello specifico si tratta di un clone selezionato (G109) utilizzato per dar vita al vigneto Poggio della Costa, impiantato nel 1970. Sette ettari complessivi, esposti a levante, a 140 metri di altitudine. Qui le piante sono state scelte con cura dai mezzadri locali che avevano coltivato il Grechetto per generazioni. Questo legame profondo con la tradizione, poi, si fonde con l'innovazione. L'azienda, infatti, da tempo adotta pratiche agricole sostenibili per rispettare l'ambiente e ottenere uve di alta qualità. Al termine della vinificazione, questo Grechetto affina per 9 mesi in vasche di acciaio, a contatto con le fecce fini. Quindi, dopo l'imbottigliamento, riposa per altri 8 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Colore giallo paglierino luminoso, questo bianco rivela profumi delicati e fragranti, con note di frutta e fiori bianchi che richiamano la freschezza della natura circostante. In bocca è pulito, con un'acidità ben equilibrata che ne esalta la giovinezza. Il finale è lungo e persistente, con una piacevole nota minerale che richiama le origini vulcaniche del territorio. Da proporre con antipasti a base di pesce, insalate e piatti a base di verdure. Ottimo anche con formaggi freschi e carni bianche.

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 fume Tevere

Esposizione Est

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Provenienza Lazio

Uve grechetto 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo oltre i 15 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Una volta vendemmiato manualmente, il vino viene pressato delicatamente. Il mosto verrà lasciato riposare per alcuni giorni a bassa temperatura per permettere alle sostanze erbacee di precipitare, lasciando il mosto pulito e pronto per la fermentazione. Questo processo avviene in serbatoi di acciaio inossidabile, a temperatura controllata (18-20 °C) per 15-25 giorni. Terminata la fermentaizone il vino rimane per 9 mesi in vaxche d'acciaio a contatto con le sue fecce e infine altri 8 mesi in bottiglia

Sensazioni Vino bianco che si distingue per la sua freschezza e leggerezza. All'assaggio, emerge una palette sottile di aromi che ricorda la frutta e i fiori bianchi. Al palato, è pulito e diretto, con un'acidità che esalta la sua giovinezza e un finale che persiste piacevolmente. Ideale per chi cerca una bevanda giovane e facile da apprezzare.

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