ACQUISTATO IL .....

Orvieto Classico DOP 2014



Il vino dei papi e dei re

L'Orvieto: bianco raffinato e territoriale, espressione della migliore vitivinicoltura umbra, nell'interpretazione di Cantina Cardèto si presenta delicato e beverino, giocato su toni leggeri di frutta bianca e una beva distesa e poco impegnativa. Estivo, fresco e incredibilmente godibile.

Per risalire alle radici della tradizione enologica umbra, bisogna tornare indietro fino al tempo degli Etruschi. Tra i primi produttori di vino della storia, si servivano di una tecnica ingegnosa e originale: approfittando della particolare natura del masso tufaceo orvietano, scavavano vasche a differenti altezze, tra loro collegate. Il travaso per caduta del mosto proseguiva fino alle zone più profonde e fresche, dove il vino completava la fermentazione. Si otteneva così un vino vivace e amabile. Il vino orvietano ha mantenuto la sua fama anche in epoca medievale e rinascimentale, tanto da essere spesso citato come "il vino dei papi e dei re". La denominazione di origine controllata "Orvieto", compresa la sottozona "Orvieto Classico", istituita nel 1971, comprende i territori umbri, per lo più collinari, situati intorno alla città di Orvieto ed alcuni paesi limitrofi che si estendono in parte anche nella provincia di Viterbo, e oggi l'Orvieto è un vino bianco che si differenzia nelle tipologie: secco, abboccato, amabile, dolce, superiore, vendemmia tardiva e muffa nobile. Per tutelare la qualità del vino di Orvieto nel corso degli anni è stata trasformata la viticultura locale, incentivando la coltivazione di vitigni come grechetto e procanico, oggi ritenuti autoctoni, e affiancando a questi varietà internazionali quali lo chardonnay, il viognier e il pinot grigio. Cantina Cardèto raccoglie l'eredità della Cooperativa Vitivinicola di Orvieto, fondata nel 1949. Il nuovo nome, adottato nel 2005, deriva dall'antica attività di cardatura della canapa, coltivata nei "Canepuli", fertili e irrigabili terreni pianeggianti nelle vicinanze del fiume Paglia. Vigneti, Gente, Sapori: questo il motto di Cantina Cardèto, che ripropone l'Orvieto in chiave storica, sottolineando il legame tra il territorio, i suoi prodotti e la gente che lo coltiva.

La Vigna

Terreno	Sabbie marine, argille marnose e vulcanico
Esposizione	Varie esposizioni e giaciture prevalentemente sudEst, 300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a guyot e cordone speronato
Densità imp.	3.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Umbria
Uve	Trebbiano 45%, grechetto 40%, chardonnay 15%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Come aperitivo, antipasti leggeri, secondi di pesce, carni bianche
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata di 15° per due-tre settimane; fermentazione malolattica parzialmente svolta; affinamento in bottiglia almeno 4 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro; naso dai toni sfumati, leggermente fruttato (frutta bianca); bocca molto leggera, leggermente minerale, beverino

© 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