ACQUISTATO IL .....

Orvieto DOP Classico Superiore Ca' Viti 2014

Uno dei vini bianchi più diffusi del Centro Italia

Enrico lo conosciamo bene: i vini bianchi sono la sua bandiera e il suo orgoglio, sempre nel rispetto di territorio e tradizione. L'Orvieto Classico Superiore Ca' Viti non fa eccezione. Fresco nei profumi, sapido e minerale, beverino e di ottima struttura.

L'Orvieto è uno dei vini bianchi più importanti del Centro Italia, oltre che uno di quelli che vanta la più antica tradizione: durante la costruzione del Duomo di Orvieto, iniziata nel 1290 e conclusa solo nella seconda metà del '500, molti lavori furono pagati con questo vino. Ad esempio il pittore Pinturicchio ne pretese una fornitura a vita per i suoi affreschi. La famiglia Neri ha acquistato i terreni dove oggi sorge l'azienda negli anni 50 a Bardano, poco distante da Orvieto, in provincia di Terni. 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 bianco 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, 250-300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	2.777 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Umbria
Uve	Grechetto 50% - Procanico 40% - Chardonnay 10%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto con primi piatti, secondi di carne e pesce, salumi e formaggi
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore a 8-10° (grechetto e chardonnay); dopo una soffice pressatura il mosto ottenuto viene decantato per 24 ore a 8°; fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox alla temperatura di 15°
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro; al naso note di frutta e fiori bianchi, con una spiccata venatura minerale; in bocca buona sapidità e mineralità, assaggio snello e beverino

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