ACQUISTATO IL .....

"Du Rasole" Bianco Umbria IGT 2022 2022

Bianco fresco e giovane



Du Rasole nasce nel cuore dell'Umbria, precisamente a Montefalco. Vigneti collinari, che si trovano a un'altitudine di 366 metri sul livello del mare. Du Rasole, Umbria Bianco IGT, è un blend di Grechetto (85%) e Trebbiano Spoletino (15%), due vitigni simbolo dell'Umbria. Il Grechetto, storicamente coltivato in questa regione, è conosciuto per la sua capacità di produrre vini di grande struttura e persistenza, con note agrumate e floreali. Il Trebbiano Spoletino, da parte sua, meno diffuso ma altrettanto pregiato, apporta al blend freschezza e un'acidità vivace. Le uve vengono raccolte a mano a fine settembre e inizio ottobre, in piccole cassette da 15 kg, per garantire che i grappoli arrivino in cantina in condizioni ottimali. La raccolta selettiva permette di scegliere solo le uve migliori. Dopo la diraspatura e la pigiatura, le uve vengono sottoposte a una soffice pressatura seguita dalla fase di fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, preservando aromi freschi e fruttati. In ultimo una breve fase di elevazione in contatto con le sue fecce fini e bâtonnage settimanali, dona al vino maggiore struttura e complessità. Giallo paglierino brillante, al naso il Du Rasole offre un bouquet elegante e complesso. Note esotiche del frutto della passione e del limone candito, seguite da sentori di acacia e uva spina che arricchiscono il profilo olfattivo con una delicata dolcezza floreale. In bocca è sapido e pieno, con una vibrante acidità che lo rende fresco e vivace. Vino giovane e fresco, questo bianco umbro è pensato per essere apprezzato entro pochi anni dalla vendemmia. Perfetto con antipasti a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Da provare anche con un risotto ai frutti di mare o con un bel pesce al forno.

Ci troviamo nel cuore dell'Umbria, sulle dolci colline di Montefalco. Qui si trova l'Azienda Agricola Le Thadee, un nome che evoca antiche nobili origini. Si tratta, infatti, di un omaggio a Thadea, giovane principessa dal destino segnato. Figlia illegittima dell'imperatore Carlo V, è vissuta nel XVI secolo, un'epoca in cui le donne erano spesso relegate a ruoli marginali. Thadea trascorse gran parte della sua vita proprio a Montefalco, un luogo magico dove il tempo sembra essersi fermato. Oggi l'azienda dispone di vigne situate su dolci pendii, coltivate con metodi biologici, nel rispetto della natura e delle tradizioni locali. In campagna, vitigni autoctoni, come il Sagrantino, il Sangiovese e il Grechetto da cui nascono vini unici e inconfondibili.

La Vigna

Terreno	terreno sciolto medio calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Grechetto 85%, Trebbiano Spoletino 15%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vinificazione: soffice pressatura delle uve diraspate e pigiate, decantazione statica del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata Elevazione: in acciaio sulle proprie fecce fini applicando bâtonnage settimanali Affinamento: in bottiglia per tre mesi
Sensazioni	Profumo: elegante, con intense note di frutto della passione e limone candito, sentori di acacia e uva spina completano il bouquet Gusto: sapido, pieno, vibrante e persistente, con buona acidità

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