ACQUISTATO IL .....

Umbria Chardonnay IGT "Maldestro" 2018



Chardonnay con l'Umbria nel cuore

C'è tutta l'esuberanza di uno dei vitigni più espressivi e l'impronta forte dell'Umbria in questo Chardonnay IGT Maldestro di Berioli. Di uno schietto giallo paglierino impreziosito da riflessi verdognoli, i profumi di frutta esotica matura spiccano, accompagnati da stuzzicanti note agrumate. Al palato restituisce quelle sensazioni odorose traducendole in cenni aromatici di grande pienezza. Elegantissimo e strutturato, l'Umbria Chardonnay IGT Maldestro pone Berioli molto in alto in un'ipotetica scala di cantine locali di grande efficacia espressiva. Per trarne il massimo in termini di piacere degustativo, accompagnato da crudi si concede senza remore. Un bianco interessante, da provare: ci ha convinti per la capacità (rara, a dire il vero) di essere fuori dagli schemi, pur mantenendo i punti forti di un vitigno che sa essere straordinario.

È da inizio '900 che la famiglia Berioli si dedica con passione alla coltivazione della vita, dell'olivo e del grano. A pochi chilometri da Perugia, immersa nel verde delle colline che circondano il Lago Trasimeno, Berioli coltiva con cura 12 ettari di vigneto. Il desiderio di costruire un rapporto armonico con la natura, e la volontà di esprimere voci uniche nel panoramo vinicolo italiano, guidano il percorso di Berioli alla costante ricerca della massima qualità. La scelta di produrre vini BIO si inserisce in questa idea di vino che tiene conto di ambiente e rispetto per la vigna: due cardini non da poco, due pilastri intorno ai quali Berioli crea un mondo di vini che vale davvero la pena scoprire.

La Vigna

Terreno	Fossile
Esposizione	Nord Ovest 200M Slm
Allevamento	Doppio Guyot
Densità imp.	5.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	0,14
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Fino a 3 anni da oggi
Abbinamento	Crudi in generale
Vinificazione	Vinificazione in acciaio e poi bottiglia
Sensazioni	Giallo paglierino con tenui riflessi verdi. spiccano delicati profumi di frutta esotica matura accompagnati da senzazioni agrumate. elegante e strutturato con una buona acidità e un finale intenso.

© 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