ACQUISTATO IL .....

Umbria Grechetto IGT Toppobianco 2018



Un bianco adorabile

Grechetto vuol dire Umbria, se si parla di vino del territorio. Berioli lo sa bene, e con il Toppobianco Umbria IGT BIO coglie l'opportunità di raccontare un bianco di grande ampiezza espressiva e di rinomata tradizione territoriale. Un bianco delicato, eppure di chiara personalità. Giallo paglierino allo sguardo, con screziature verdoline che ne attestano gioventù e vivacità. Al naso si consegna ammantato di note floreali, echi d'agrume, sentori varietali di frutta a polpa bianca. Fresco e vivace, all'assaggio presenta una sottile mineralità, tipica del territorio. Infallibile accanto a piatti a base di pesce, suggestivo con la cucina vegetariana (e vegana), non delude in occasioni estemporanee. Se sei alla ricerca della prossima star dei tuoi aperitivi, il Toppobianco Umbria IGT BIO Berioli è pronto a ricoprire quel ruolo senza Sbavature!

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	Doppi Guyot
Densità imp.	5.200 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Grechetto
Gradazione	0,14
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Piatti di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio, poi bottiglia
Sensazioni	Giallo paglierino inteno con riflessi verdolini. vino di grande impatto territoriale con un bouquet avvolgente che esprime sentori di frutta esotica e floreali. fresco e vivace al palato, presenta una sottile mineralita' tipica del suo territorio

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