



ACQUISTATO IL

"Baccio del Rosso" Colli del Trasimeno DOC 2024

2024

Il bel rosso da servire leggermente fresco



Svinando

Il Baccio del Rosso è un vino rosso di colli del Trasimeno. Il vino nasce dalla selezione di uve Sangiovese e Gamay. Il vino ha un colore rubino intenso con riflessi violacei. Il bouquet è profondo e ricco di note di frutta rossa matura, come ciliegia e mirtilli, con accenni di spezie dolci come cannella e cardamomo. Il palato è secco, con una struttura tannica ben integrata, una acidità equilibrata e un finale persistente con note di frutta secca e spezie.

Vendita Diretta: A 100% proprietà che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione, il vino nasce dalla selezione dei vitigni più caratteristici della regione. Il vino è un vino adatto a tutti i gusti, con profumi iniziali leggermente fruttati che diventano più profondi e complessi con l'età. Il vino è adatto a essere servito a temperatura ambiente, ma può anche essere servito leggermente raffreddato. Vendita Diretta: Il vino è venduto direttamente alla cantina, senza intermediari, per garantire una qualità e un prezzo più basso.

La Vigna

Terreno Formazione sedimentaria. Terreni di medio impasto con notevole presenza di scheletro. Significativo tenore in calcare.

Esposizione 0

Allevamento Cordone speronato prevalentemente inerbito

Densità imp. 3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve 70% Sangiovese, 30% Gamay Selezione Umbria

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Può essere bevuto subito ma regge bene l'invecchiamento per diversi anni

Abbinamento Carni rosse alla griglia

Vinificazione Vendemmia dal 5-10 Ottobre, le uve vengono raccolte a perfetta maturazione. Una volta diraspatte e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra buccia e mosto si protrae per circa 7 -10 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura non superiore ai 25°C al fine di mantenere inalterate le caratteristiche tipiche del vitigno. L'imballaggio avviene a partire dal luglio successivo alla vendemmia. Affinamento di 4- 5 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: rosso rubino e caldi riflessi violacei, limpido. Profumo: intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa e fresca, delicati sentori vegetali e spezie dolci in chiusura. Sapore: secco, pieno ed elegante nelle note di frutta rossa complessa,

armonico e giustamente tannico.

Colli del Trasimeno DOC Baccio del Rosso è un vino fresco e fragrante che Duca della Corgna produce a partire dal 70% di uve Sangiovese e il 30% di Gamay, qui conosciuto con il nome di Trasimeno Gamay. Le uve, raccolte nelle migliori zone di produzione della DOC, vengono lavorate subito dopo la vendemmia e valorizzate con una vinificazione semplice ma accurata, senza prevedere alcun passaggio in legno. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino, con evidenti riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet intenso e armonico, ricco di note di frutta rossa fresca, con delicati sentori vegetali e spezie dolci in chiusura. In bocca è secco, pieno ed elegante. Armonico e giustamente tannico. Può essere servito anche leggermente più fresco, lasciando che con il passare dei minuti la temperatura nel bicchiere salga lentamente, rivelando sempre nuove sfaccettature in termini di profumi.

Situata nel cuore dell'Umbria etrusca, Cantina del Trasimeno è una bella cooperativa che nasce grazie all'impegno dei viticoltori dei comuni che si affacciano sulle rive del Lago Trasimeno, ed è oggi una delle più importanti realtà umbre. Oltre ai classici vitigni tradizionali come il Grechetto, il Trebbiano e il Sangiovese, la cantina lavora con successo anche diverse varietà internazionali. In particolare da anni è protagonista di uno studio volto a valorizzare il Gamay, qui detto anche Gamay Perugino o Trasimeno Gamay. Negli anni la struttura della Cantina del Trasimeno si è ingrandita molto, arrivando a vinificare quasi 12mila tonnellate di uva nei primi anni 80. Quindi, in seguito a una inevitabile fase di ridimensionamento, legata al progressivo invecchiamento dei vigneti, la cantina ha letteralmente cambiato marcia, puntando non più sulla quantità ma soprattutto sulla produzione di vini di alta qualità. Sono così iniziati lavori di rinnovo dei vigneti e delle strutture di vinificazione. In questa ottica nasce la linea Duca della Corgna che prende il nome dal Ducato di Castiglione del Lago e dal suo capostipite il marchese Ascanio della Corgna. Oggi la cantina può contare su circa 200 soci che lavorano con passione una superficie vitata complessiva di circa 300 ettari.

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