ACQUISTATO IL .....

# "Baccio del Rosso" Colli del Trasimeno DOC 2024 2024

## Il bel rosso da servire leggermente fresco




### 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 diraspate 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 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'imbottigliamento 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