



ACQUISTATO IL

"Nuricante" Colli del Trasimeno DOC Grechetto 2024

2024

Scrivi Grechetto e leggi Umbria



Svinando

100% Grechetto dell'Umbria. Non c'è altro in questo Nuricante proposto da Duca della Corgna. Solo le migliori uve Grechetto e tanta, tanta passione per il proprio territorio. Del resto, quando si parla di vini bianchi in Umbria non si può prescindere dai frutti di questo vitigno che cresce generoso fin sulle rive del lago Trasimeno. Uva estremamente versatile, si presta bene a diverse lavorazioni, dando vita a vini dallo stile inconfondibile. In questo caso la scelta del produttore è quella di non coprire il buono del varietale, esaltandolo, al contrario, con una lavorazione semplice e diretta che non prevede l'uso di legno. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino scarico, con profumi intensi che richiamano la frutta fresca e i fiori di campo. In bocca rivela un buon corpo e un sapore decisamente fruttato, coerente con quello che si è percepito in precedenza al naso. Nel complesso si tratta di un vino elegante e armonico in tutte le sue componenti. Ottimo calice da consumare a tutto pasto, dall'aperitivo ai secondi a base di pesce o di carni bianche. Difficile che al termine del pranzo nella bottiglia ci sia ancora qualche residuo. Meglio assicurarsi di averne sempre una seconda pronta in frigorifero. Non si sa mai.

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.

La Vigna

Terreno Formazione sedimentaria. Terreno tendenzialmente sciolto con presenza di sabbie gialle, in parte con abbondante scheletro. Presenza media di calcare.

Esposizione Allevamento

Cordone speronato

Densità imp.

3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve 100% Grechetto dell'Umbria

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 4 anni da oggi

Abbinamento Primi piatti con molluschi

Vinificazione

Raccolta delle uve dal 10 al 25 settembre. Pressatura soffice delle uve intere con separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a bassa temperatura. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata inferiore a 18°C per mantenere inalterati gli aromi. Una parte del mosto viene fatta fermentare in barriques allo scopo di nobilitarne le caratteristiche varietali. Imbottigliamento a partire dalla fine del mese di Marzo successivo alla raccolta. Affinamento di 2 mesi in bottiglia.

Sensazioni

Colore: giallo paglierino scarico, limpido. Profumo: intenso e complesso caratterizzato da una ricca nota di frutta e sottili note floreali di campo. Sapore: secco, pieno e fragrante, elegante e armonico nelle note di frutta bianca acerba.

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