ACQUISTATO IL .....

Grechetto di Todi DOC 2025 2025



Bianco caratterizzato da una forte personalità ma assoluta gradevolezza

Grechetto di Todi in purezza. Le uve provengono solo dai migliori vigneti del comprensorio tuderte. Un'uva molto particolare che richiede una certa maestria per essere coltivata. I produttori locali, infatti, sanno bene che questo vitigno ha una buccia particolarmente delicata che, quando l'uva giunge a perfetta maturazione, rischia di rompersi assai facilmente. E questo, se si vuole produrre un vino di qualità, è un rischio che va assolutamente evitato. Perché rompendosi, la buccia rischia di far uscire parte dei prezioso liquido contenuto che, a contatto con l'aria, può dar vita a fermentazioni spontanee e non sempre gradevoli. Per questo ogni grappolo va raccolto con grande attenzione e il raccolto va conferito quanto prima possibile in cantina per essere avviato a una pigiatura estremamente soffice. Bisogna estrarre solo il meglio del chicco. Quello proposto qui da Tudernum si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con profumi di mela matura, pesca e agrumi. In bocca è molto persistente, ben equilibrato e con un finale piacevolmente ammandorlato. Questo vino è quello che meglio rappresenta il comprensorio di Todi, territorio in cui nasce: forte personalità ma assoluta gradevolezza.

"… peculiaris est Tudernis", scriveva Plinio in Vecchio nella sua Storia Naturale, con riferimento ai vini prodotti nella zona di Todi. E della qualità di quei prodotti, hanno dimostrato di essere sicuri anche i 54 viticoltori che, nel lontano 1958, si sono uniti per dar vita alla cantina Tudernum, e valorizzare i vini della loro bella terra d'origine. Oggi nel loro catalogo trovano posto, unici in Umbria, entrambi i vini tipici della regione, ossia il Grechetto di Todi DOC e Sagrantino di Montefalco DOCG. Per restare al passo con i tempi, nell'ultimo decennio sono state rinnovate la grande maggioranza delle infrastrutture della cantina, rendendola di fatto una delle più interessanti realtà produttive del centro Italia. Sono cresciuti i numeri e senza dubbio sono aumentati anche i mercati di riferimento. Quello che è restato immutato nel tempo è la passione dei viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina, la cura maniacale messa in ogni lavorazione, ma soprattutto la passione di ogni singolo protagonista del progetto Tudernum.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con frazioni di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3100

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	100% Grechetto di Todi
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	L’attenta raccolta dei grappoli nella prima decade di settembre permette il conferimento delle uve in cantina pienamente integre. La pigiatura degli acini è soffice, così da ottenere solo il meglio dell’acino d’uva. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.
Sensazioni	Giallo paglierino brillante, profumi di mela matura, pesca e agrumi; bocca molto persistente, equilibrata, succosa e piacevolmente ammandorlata.

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