ACQUISTATO IL .....

"Etesia" Umbria Pinot Grigio IGT 2024 2024



Piacevolmente fruttato e floreale

Etesia è il nome di un vento che soffia dal quadrante meridionale della rosa dei venti. Si trova, per la precisione, tra il vento di Ponente (Ovest) e il Libeccio (Sud-Ovest). Ma in questo caso Etesia è il nome di un bel vino bianco e biologico prodotto da cantina Chiorri. Nasce da uve Pinot Grigio in purezza e viene etichettato come Umbria IGT. Vino semplice e immediato, questo Pinot Grigio gioca tutto sulla freschezza dei suoi profumi che lo rendono ideale in più d'una occasione. Nasce da una attenta selezione in campagna delle uve migliori, più sane e mature. Queste vengono raccolte in cassetta e velocemente conferite in cantina per essere trasformate. La vinificazione è in acciaio a temperatura controllata, per esaltare al meglio gli aromi più fini dell'uva di partenza. Si scopre così un bianco caratterizzato da un bel colore caldo che richiama quello del grano maturo, con luminosi riflessi brillanti. Al naso è piacevolmente fruttato e floreale. In bocca, invece, si rivela subito agile e beverino, armonioso e ben sorretto da una piacevolissima freschezza. E' il vino da proporre fin dall'aperitivo, avendo cura, però, di averne almeno una seconda bottiglia già pronta in frigorifero. E' molto probabile che dopo averlo assaggiato, verrà voglia di portarlo in tavola per continuare a berlo anche durante il pasto. Ottimo con primi delicati come un semplice spaghettino in bianco alle vongole.

La cantina Chiorri si trova nella zona dei Colli Perugini, lungo la strada panoramica ed enogastronomica che da Perugia arriva a Todi. Fondata nel 1890 sui poderi di Sant'Enea, nel comune di Perugia, la cantina viene gestita con passione da cinque generazioni dalla stessa famiglia, con la collaborazione di personale competente e specializzato. Oggi può contare su circa 30 ettari, gestiti secondo i criteri della lotta guidata a basso impatto ambientale e, dalla vendemmia 2020, certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata). Antiche tradizioni e le più moderne tecnologie permettono a Chiorri di ottenere vini di classe e di altissimo livello qualitativo che rievocano i sapori e i profumi delle campagne umbre.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	PINOT GRIGIO 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Caldo colore del grano maturo, con luminosi riflessi brillanti agile e beverino, armonioso, sorretto da una piacevolissima freschezza, floreale, fruttato e minerale, vivo in bocca

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