



ACQUISTATO IL

"Etesia" Umbria Pinot Grigio IGT 2024

2024

Piacevolmente fruttato e floreale



Svinando

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. È il vino da proporre fin dall'aperitivo, avendo cura, però, di averne almeno una seconda bottiglia già pronta in frigorifero. È 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 spaghetti in bianco alle vongole.

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

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.

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