ACQUISTATO IL .....

"Ventorosa" Umbria Rosato IGT s/a



Fresco, intenso e minerale

Ventorosa, Umbria Rosato IGT di cantina Chiorri nasce da una semplice vinificazione in bianco del vitigno più nobile della regione, il Sagrantino. Lavorato tradizionalmente in rosso, questo vitigno è in grado di dar vita a vini di grande personalità, dotati di un tannino ben evidente e con una incredibile capacità di invecchiamento. In questo caso, però, Chiorri decide di valorizzarne la grande versatilità, dando vita a un rosato biologico di estrema piacevolezza. Vino caratterizzato da un colore rosa intenso e brillante, al naso dominano le note più eleganti di fiori e di frutta. Si riconoscono, in particolare, la mora e la violetta, con in più un leggero tocco di cipria. In bocca è fresco, intenso e minerale. Un vino decisamente ben equilibrato in tutte le sue componenti, perfetto per essere abbinato con soddisfazione sia a carni bianche che a pesci dal sapore intenso, come un buon salmone affumicato. Per gli amanti dei risotti, infine, la bella freschezza naturale di questo rosato umbro si sposa alla perfezione con la cremosità della mantecatura.

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 rosato fermo
Provenienza	Umbria
Uve	sagrantino
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	vinificazione in bianco, acciaio
Sensazioni	Colore rosa intenso, brillante. Piacevolmente floreale, fruttato, mora e violetta, intenso e fine, con leggero tocco di cipria Al gusto si presenta fresco, intenso e minerale, armonico.

© 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