ACQUISTATO IL .....

# "Martavello" Rosato Umbria IGT 2023 2023




## Il rosato che incanta

In Borgogna il Gamay fatica a trovare il giusto spazio di visibilità, costretto come è a convivere con due mostri sacri dell'enologia mondiale come il Pinot Noir e lo Chardonnay. Ma c'è un angolo verde d'Italia dove questo vitigno vive una sorta di seconda occasione. E' l'Umbria, e in particolare l'area nelle vicinanze del Trasimeno, dove il Gamay sembra aver trovato le condizioni ideali per dimostrare tutto il suo potenziale. Al punto da essere indicato non come semplice Gamay ma addirittura con il nome di Trasimeno Gamay. Martavello di Duca della Corgna nasce proprio da questo vitigno al 100%, raccolto verso la metà di settembre, quando i suoi grappoli hanno ormai raggiunto la perfetta maturazione. Dopo la raccolta, le uve vengono immediatamente sottoposte a criomacerazione per 10-12 ore per ottenere la perfetta estrazione degli aromi varietali. Poi pressatura soffice, decantazione a bassa temperatura e fermentazione, in acciaio, a temperatura controllata. Si arriva così a ottenere questa piacevole punta di rosa brillante, con leggere sfumature violacee. Al naso presenta profumi intensi che richiamano i fiori e la frutta rossa succosa, il tutto reso ancora più piacevole da una delicata presenza di spezie mediterranee. In bocca è fresco, minerale, sapido e persistente. Rosato versatile, servito alla giusta temperatura sa accompagnare un pranzo o una cena dall'aperitivo ai formaggi. Con un insalata di polpo o con uno spaghettino allo scoglio, è semplicemente magnifico.

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** | Sedimentari. Tessitura sabbio-argillosa o sabbiosa. |
| **Esposizione** | Nord Est |
| **Allevamento** | Cordone Speronato basso |
| **Densità imp.** | 3500 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosato fermo |
| **Provenienza** | Umbria |
| **Uve** | 100% Trasimeno Gamay |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Le uve dopo la raccolta vengono immediatamente sottoposte a criomacerazione per 10-12 ore per ottenere la tipica colorazione e l'estrazione degli aromi varietali. Dopo una pressatura soffice il mostro subisce una decantazione statica a basa temperatura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 14 e i 18 °C per preservare gli aromi varietali del vitigno. |
| **Sensazioni** | Colore: rosa brillante con leggere sfumature violacee. Profumo: netto, intenso, floreale con sentori di rosa e frutti rossi; delicata presenza di spezie mediterranee. Sapore: fresco, minerale sapido e persistente. |

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