

Sinanda da

ACQUISTATO IL .....

## "Aureo" Umbria IGT Bianco 2024

## 2024

## Tipico del suo territorio



La Vigna

Terreno Terreni argillosi, sabbiosi, limosi

Esposizione Sud Est
Allevamento Guyot
Densità imp. 3000

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve Grechetto 90%, Viognier 10%

Gradazione 14% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Tradizionale, in botti acciaio, a temperatura controllata per 15-20 giorni

Sensazioni Vino dal colore giallo paglierino. I profumi vanno da quelli delicati di fiori bianchi e camomilla alla frutta fresca che ricorda la pesca. Volgono alle erbe fresche di prato, particolare il finale lievemente minerale già percepito al naso. Ottima la

corrispondenza tra freschezza e sapidità nel ritorno in bocca che ne fa piacevole la bevibilità. Vino che riesce ad esprimere

tutta la sua tipicità.

Aureo è un bel bianco umbro, con una marcia in più. Al Grechetto, che della regione è uno dei vitigni simbolo, infatti, si aggiunge una percentuale di circa il 10% di uve Viognier. La Veneranda unisce così idealmente i terreni argillosi, sabbiosi e limosi dei suoi vigneti con i suoli della Valle del Rodano, dove il Viognier viene storicamente coltivato. Frutto di una vinificazione semplice in acciaio a temperatura controllata, questo Aureo si rivela fin dal primo istante come un vino fresco e piacevole. Caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, ha profumi che spaziano dai fiori bianchi e la camomilla, alla frutta fresca a polpa gialla, come la pesca. In bocca emerge chiaramente un bel finale lievemente minerale che rende il vino ancora più piacevole e facile da bere. Bianco tipico del suo territorio, è la bottiglia da tenere sempre in fresco per un aperitivo o per accompagnare, con soddisfazione, un pranzo tutto a base di pesce.

La Veneranda è una azienda a conduzione esclusivamente femminile. Eleonora Alessandrelli e Anna Rita Scarca si prendono cura della azienda agricola a 360 gradi, impegnandosi nella valorizzazione dei vini di Montefalco e nella preservazione della loro bellissima terra. Quattordici ettari di vigneto, nel comune di Montefalco, si trovano a un'altitudine di 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di origine sedimentaria e debolmente argillosi. Altri due ettari, invece, si trovano nella zona compresa tra Foligno e Spoleto. Le vigne, ottimamente esposte, raggiungono i 40 anni d'età. Vengono coltivati i vitigni autoctoni della regione, come il Sagrantino, il Grechetto oltre all'immancabile Sangiovese, principe del centro Italia. Tutte le fasi della lavorazione, dalla vigna alla bottiglia e fino alla commercializzazione, sono curate scrupolosamente all'interno dell'azienda.