



ACQUISTATO IL .....

"Aureo" Umbria IGT Bianco 2024

2024

## Tipico del suo territorio



*Svinando*

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 Scarpa 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.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreni argillosi, sabbiosi, limosi
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Umbria
<b>Uve</b>	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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821