ACQUISTATO IL .....

"Spiffero" Ciliegiolo di Narni IGT 2020 2020

Vino rappresentativo del territorio e dell’azienda

Il nome in etichetta è Spiffero. Si tratta di un interessante Ciliegiolo di Narni IGP, uno dei vini più rappresentativi del territorio e dell'azienda Tenuta Mazzocchi che, va detto, è stata tra i fondatori dell'Associazione Ciliegiolo di Narni IGT. Lavorazione in purezza, le uve provengono dagli storici vigneti aziendali di Narni. Vinificazione in acciaio, questo umbro ha un carattere fresco e spigliato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato. Al naso ha sentori floreali e fruttati, in particolare di ciliegia, molto intensi. Nonostante sia un rosso, in bocca è delicato con tannini morbidi e ben maturi. Ne deriva un vino di grande bevibilità, capace di accompagnare sia piatti a base di carne che di pesce. Da provare, per esempio, con un ricco rombo o un dentice al forno con le patate.

La tradizione agricola della famiglia Mazzocchi ha storia lunga e passa di generazione in generazione. Nel 1919 i bisnonni degli attuali proprietari lasciano le vallate delle montagne di Stroncone, in provincia di Terni, per spostarsi sulle colline di Calvi dell'Umbria. Qui trovano le condizioni ideali per ampliare la propria azienda agricola. Il nonno, Torquato, prosegue poi il lavoro iniziato da genitori e acquista diversi piccoli appezzamenti, espandendosi fino al Comune di Narni, dove l'azienda ha sede attuale. Dal 1974 vengono realizzati i nuovi vigneti dove vengono coltivati Ciliegiolo, Merlot, Malvasia e Vermentino, a cui si aggiungono, con il tempo, anche lo Chardonnay e il Cabernet. Oggi l'azienda può contare su circa 10,5 ettari vitati sui 70 totali e gli attuali proprietari sono stati tra i fondatori dell'Associazione Ciliegiolo di Narni IGT, per promuovere questo vino che è considerato il migliore ambasciatore del suo territorio.

La Vigna

Terreno	Medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Ciliegiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	In acciaio con lieviti indigeni
Sensazioni	

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821