



ACQUISTATO IL

"Raggio" Vermentino Umbria IGT 2020

2020

Fresco e fragrante



Un vero e proprio "raggio di sole". Un bianco fresco e fragrante che nasce da uve Vermentino coltivate in Umbria da Tenuta Mazzocchi. Uve selezionate e lavorate nel pieno rispetto della loro integrità. Vinificazione accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata per valorizzare al meglio il ricco bouquet di profumi, è un vino perfetto in mille occasioni. Buono come aperitivo, questo Vermentino umbro ha le carte in regola per regalare grandi soddisfazioni anche a chi cerca un vino da abbinare a piatti delicati a base di pesce. Caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è intenso, con sentori floreali e note agrumate. In bocca è fresco e dotato di una buona acidità. Nonostante la buona struttura di cui è dotato, si rivela un vino decisamente beverino e molto persistente.

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 Ciliegiole, 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 Ciliegiole di Narni IGT, per promuovere questo vino che è considerato il migliore ambasciatore del suo territorio.

La Vigna

Terreno	Sabbioso argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Vermentino 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Fresco, sapido

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