



ACQUISTATO IL .....

"Gramelot" Marche IGT Bianco 2023

2023

**Bianco maturato in botti di rovere****Svinando**

Si chiama Gramelot, ed è un Marche bianco IGT proposto da Cantine di Castignano. Frutto di un complesso assemblaggio di uve tipiche del centro Italia, questo Gramelot nasce da Trebbiano al 40%, con Pecorino, Passerina e Verdicchio in parti uguali. Bianco fine ed elegante, questo Gramelot matura in botti di rovere che ne enfatizzano i sottili aromi. In bocca è intenso e pieno di suggestioni di frutta matura e fior di mandorlo. Morbido, ha piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca sciropata e ananas. Vino piacevolmente territoriale, questo bianco sembra essere nato per accompagnare i piatti di pesce della cucina tipica mediterranea. Da provare con un classico baccalà all'anconetana o con un'insalata di polpo, con patate, pomodorini e olive.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-verGINE di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

**La Vigna****Terreno** medio impasto, prevalentemente argilloso**Esposizione** Nord Est**Allevamento** spalliera**Densità imp.** 3000**Il Vino****Tipologia** Vino bianco fermo**Provenienza** Marche**Uve** trebbiano 40% pecorino 20% passerina 20% verdicchio 20%**Gradazione** 13.5% vol**Temp. Servizio** 14 gradi**Quando Berlo** entro 5 anni**Abbinamento** Aperitivo**Vinificazione** vinificazione in bianco con l'utilizzo di un ceppo di lievito selezionato, segue una maturazione in botte grande di legno per 10 mesi**Sensazioni** Colore: giallo verdognolo. Profumo: intenso con sentori di frutta matura e uva lievemente appassita, rosa e vaniglia. Sapore: morbido, con piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca sciropata e ananas

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