



ACQUISTATO IL

Vitiano Bianco Umbria IGP 2022

2022



Freschezza e piacevolezza

Ci troviamo in Umbria. A Montecchio per la precisione, in provincia di Orvieto. Qui si trova la tenuta Falesco di proprietà della famiglia Cotarella. Bellissimi vigneti a circa 300 metri sul livello del mare. Qui, proprio dal vigneto che si trova sotto alla cantina, proviene lo Chardonnay che, insieme al Vermentino, compone questo Vitiano Bianco. Le caratteristiche dei terreni, uniche nel loro genere, insieme alla cura dei vigneti, permettono di ottenere uve con una maturazione equilibrata che ne esalta freschezza e piacevolezza. Lo Chardonnay viene raccolto nelle prime settimane di settembre, durante le prime ore del mattino in modo da preservare i grappoli da un caldo eccessivo. In cantina, dopo la pigiatura, le uve vengono raffreddate e sottoposte alla criomacerazione. Il Vermentino, invece, arriva in cantina alla fine del mese di settembre. Le due varietà, dunque, fermentano separatamente e i vini vengono assemblati solo in un secondo momento. Giallo paglierino di bella brillantezza, al naso domina il Vermentino, con i suoi profumi diretti, floreali e agrumati, accompagnati dall'eleganza dello Chardonnay. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un gusto deciso e fragrante, con lo Chardonnay che bilancia l'esuberanza del Vermentino. Grazie al suo corpo piano e piacevole, questo Vitiano Bianco è in grado di accompagnare con facilità anche piatti saporiti. Ottimo, per esempio, con una bella pasta al forno tradizionale.

Il nome Cotarella, nel mondo del vino italiano e internazionale, è di quelli di peso. Riccardo Cotarella, infatti, è l'enologo contemporaneo più conosciuto, quello che firma, o ha firmato, alcuni tra i più bei vini degli ultimi anni. Prodotti iconici e di successo, spesso premiati dalle guide enologiche di tutto il mondo. Famiglia Cotarella è l'azienda di famiglia, nata nel 1979, a Montefiascone, in provincia di Viterbo, dal lavoro dei due fratelli, Renzo e Riccardo. Un progetto molto particolare, pensato con un obiettivo ben preciso, quello di recuperare gli antichi vitigni della zona. A distanza di quasi 50 anni, Famiglia Cotarella è ormai diventata un punto di riferimento assoluto per l'enologia di qualità del centro Italia. Da qualche anno i due fratelli Cotarella hanno passato la mano alle figlie, Dominga, Marta ed Enrica che ne curano ogni aspetto. Oggi l'azienda si è notevolmente espansa e coltiva terreni in Umbria e Toscana, oltre che in Lazio.

La Vigna

Terreno Sedimentario, tendenzialmente calcareo ed argilloso

Esposizione Nord Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve Vermentino 70% Chardonnay 30%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Lo Chardonnay è stato raccolto nelle prime settimane di settembre, durante le prime ore del mattino in modo da mantenerle ad una temperatura di 20°C. successivamente alla pigiatura, le uve vengono raffreddate e sottoposte alla criomacerazione a 10°C per 4 ore. Il Vermentino invece è arrivato in cantina alla fine del mese di settembre. La fermentazione dei mosti avviene separatamente alla temperatura di 13-16°C.

Sensazioni All'olfatto domina il Vermentino con i suoi profumi diretti, floreali, agrumati, accompagnati dalla grazia e dolcezza dello Chardonnay. Il gusto è deciso, fragrante con lo Chardonnay che bilancia l'esuberanza del Vermentino.

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