



ACQUISTATO IL .....

Grechetto Umbria Bianco IGT 2024

2024

## Grechetto con un tocco di Chardonnay



*Svinando*

### La Vigna

#### Terreno

area collinare situata in ottima posizione e dalle particolari caratteristiche geologiche

#### Esposizione Allevamento Densità imp.

#### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Umbria

#### Uve

grechetto, chardonnay

#### Gradazione

12,5% vol

#### Temp. Servizio

12 gradi

#### Quando Berlo

entro 2-3 anni

#### Abbinamento

Aperitivo, Menù di pesce

#### Vinificazione

le uve raccolte manualmente vengono pressate in materiale esiguo e antinflammbile prima di essere cotti in massima estensione, senza calore, dopo una prima fase di decantazione statica a freddo, viene aggiunta alla fermentazione zolfo ad un tasso di 100 mg per ettolitri. Il fermento si svolge a 12° e i 15° C. Finita la fermentazione alcolica, il vino della Tenuta del Cerro viene lasciato a maturazione per 3 mesi in barrique di legno di rovere, cui

#### Sensazioni

colore giallo paglierino intenso ha un bouquet molto floreale e intenso, prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

Situata a Gualdo?Cattaneo, nel cuore di quelle "Terre dell'Olio e del Sagrantino" che cingono Montefalco, la tenuta Còlpetrone coltiva le sue vigne fra i 250?e i?400?metri sul livello del mare, su suoli che un tempo erano fondali marini. Qui l'escursione termica tra giorni caldi e notti fredde contribuisce a conservare i profumi e l'acidità naturale delle uve, mentre la brezza che risale dal Tevere asciuga i grappoli dopo i temporali estivi, riducendo naturalmente il rischio di muffe. Il panorama spazia dai Monti Sibillini al Terminillo: un anfiteatro naturale che regala ai vini mineralità e vivacità inconfondibili. Umbria?IGT, questa "menzione" ammette diverse varietà a bacca chiara, purché le uve provengano dall'intero territorio regionale. Nello specifico Còlpetrone unisce al Grechetto e una piccola quota di Chardonnay, elevando la complessità aromatica senza snaturare l'identità umbra. Le uve vengono raccolte a mano a metà settembre, vengono pigiate con delicatezza e avviate alla fermentazione in acciaio. Il vino sosta poi tre mesi sulle fecce fini, con frequenti rimescolamenti che ne aumentano la cremosità al palato. Nel calice si presenta giallo paglierino luminoso. Al naso sprigiona note di fiori di acacia, biancospino e piccoli frutti a polpa bianca, con accenni di nocciola tipici del Grechetto. Il sorso è fresco, sapido e scorrevole; la breve sosta sulle fecce gli regala morbidezza senza perdere l'allungo minerale. Chiude con un lieve finale di mandorla amara che invoglia nuovamente all'assaggio. Versatile a tavola, è perfetto con antipasti di lago, crudité di pesce, primi piatti con verdure di stagione, carni bianche arrosto e formaggi umbri di media stagionatura.

Tenute del Cerro incarna un grande sogno enologico, iniziato nel 1978 con l'acquisizione della Fattoria del Cerro ad Acquaviva di Montepulciano e della Tenuta di Montecorona in Umbria, proseguito poi con l'ingresso di altre dimore storiche come La Poderina a Montalcino, Còlpetrone nel cuore del Montefalco, e Monterufoli su colline pisane. Oggi il gruppo possiede quasi 5.000?ettari, di cui circa 300 a vigneto. Frutto di investimenti continui in viticoltura di precisione e cantine tecnologiche, l'azienda abbraccia modelli di agricoltura 4.0 e sostenibilità, guidata dal management di alto livello e avvalendosi della consulenza di enologi di pregio come Riccardo Cotarella. Il cuore pulsante dell'azienda è la Fattoria del Cerro, la più grande realtà privata all'interno della denominazione Vino Nobile di Montepulciano DOCG, con 93 ettari iscritti all'Albo. Dal 2002 il gruppo fa parte della multinazionale giapponese Saiwa - oggi Mitsubishi - attraverso la controllata italiana Unipolsai. Questo legame ha portato un impulso

maturo e significativo alla produzione massima di vino. Senza ostacoli, dopo una prima fase di decantazione statica a freddo, viene aggiunta alla fermentazione zolfo ad un tasso di 100 mg per ettolitri. Il fermento si svolge a 12° e i 15° C. Finita la fermentazione alcolica, il vino della Tenuta del Cerro viene lasciato a maturazione per 3 mesi in barrique di legno di rovere, cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

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