



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 macerale, si cede il mosto a temperatura ambiente e si procede alla fermentazione alcolica a 12° e i 15° C. Finita la fermentazione alcolica, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Sensazioni colore giallo paglierino intenso ha un bouquet molto floreale e intenso 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 fresche 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 un 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 D.O.C.G., 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 notevole all'azienda in termini di professionalità e di qualità. Senza sosta, la Fattoria del Cerro continua a crescere, investendo in nuove tecnologie e in nuove varietà di uve, sempre con l'obiettivo di creare vini di alta qualità che rappresentino al meglio il territorio umbro.

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