ACQUISTATO IL .....

Grechetto Umbria Bianco IGT 2024 2024

Grechetto con un tocco di Chardonnay



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, cruditè 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 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 notevole sia ad un ulteriore miglioramento qualitativo, sia ad investimenti mirati, senza snaturare la vocazione originaria delle tenute. Una curiosità: per sua volta la Fattoria del Cerro è stata acquistata da Giordano Vini nel 2019, da cui prende nome una delle etichette più iconiche dell'azienda. Un simbolo di radici profonde e di un legame millenario con il territorio.

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 modo soffice ad una pressione massima di 0,2 bar. Il mosto ottenuto, dopo una prima fase di decantazione statica a freddo, viene avviato alla fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 12° e i 15° C. Finita la fermentazione alcolica, il vino affina per circa 3 mesi sulle fecce fini con frequenti rimescolamenti.
Sensazioni	colore giallo paglierino intenso ha un bouquet molto floreale e intenso

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