



ACQUISTATO IL

Grechetto Umbria IGT 2024

2024

Umbria autentica, freschezza che resta



Nato sulle colline di Alleron, nel cuore dell'area di Orvieto, il Grechetto Argillae racconta un'Umbria elegante e contemporanea. Qui il suolo argilloso-calcareo diventa un vero driver di stile, dando vita a un bianco dalla personalità chiara e riconoscibile. Al naso esprime note floreali e agrumate, con una trama fine e pulita. In bocca è fresco, equilibrato e sapido, con una chiusura tipica di mandorla che firma il vitigno. È un vino pensato per la tavola moderna, versatile ma mai banale. Una scelta sicura per chi cerca identità territoriale, precisione e bevibilità in un unico calice.

Argillae è una cantina dell'orvietano (Umbria) con forte identità territoriale e focus sulla qualità come driver competitivo. Produce vini che riflettono il terroir argilloso-calcareo locale, con particolare attenzione alle denominazioni Orvieto DOC e Orvieto Superiore. La gestione è moderna e orientata alla sostenibilità, con pratiche di campo attente e vinificazioni che valorizzano freschezza e purezza. La gamma spazia dai bianchi espressivi ai rossi equilibrati e include anche spumanti, offrendo un portafoglio coerente e facilmente posizionabile.

La Vigna

Terreno terreni argilloso-calcarei

Esposizione
Allevamento guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve Grechetto 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione L'uva, accuratamente scelta in vigna per produrre questo vino monovitigno, prima della fermentazione alcolica è sottoposta ad una brevissima macerazione a freddo in pressa chiusa per consentire un'ottimale estrazione degli aromi varietali. I mosti dopo decantazione statica e regolazione della feccia fine, vengono vinificati in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il successivo affinamento sulle fecce fini ne esalta le proprietà organolettiche. Il vino affina sulle fecce fini fino all'imbottigliamento (Marzo-Aprile).

Sensazioni Colore giallo paglierino, dal profumo intenso e deciso con note di gelsomino e agrumi. In bocca è ampio, fresco e delicatamente sapido con finale mandorlato.

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