



ACQUISTATO IL .....

"Costellato" Bianco Torgiano DOP 2024

2024

## Costellato: la freschezza che illumina Torgiano



Nel cuore di Miralduolo di Torgiano nasce Costellato Bianco Torgiano DOP, un bianco che interpreta l'Umbria con precisione e sensibilità contemporanea. L'incontro tra Trebbiano e Chardonnay su suoli argilloso-calcarei dà vita a un vino equilibrato, luminoso, profondamente territoriale. Nel calice si presenta di un giallo brillante, segno di freschezza e nitidezza espressiva. Il bouquet è fine e armonico: frutta a polpa bianca e ananas si intrecciano a delicate sfumature di timo e salvia, in un profilo aromatico elegante e riconoscibile. L'affinamento in bottiglia per due mesi ne raffinisce l'equilibrio, esaltandone coerenza e pulizia. Al palato è fresco e balsamico, con una trama raffinata che accompagna la beva con naturalezza e slancio. È il bianco pensato per chi cerca autenticità, precisione stilistica e una versatilità capace di valorizzare ogni momento a tavola, con discrezione e personalità.

Terre Margaritelli è una realtà vitivinicola umbra con sede a Miralduolo di Torgiano, nel cuore della DOC Torgiano. È il progetto della famiglia Margaritelli, storicamente legata al mondo dell'edilizia sostenibile, che ha portato in vigna la stessa filosofia: rispetto per l'ambiente, innovazione e visione di lungo periodo. L'azienda lavora in biologico certificato e punta molto su sostenibilità e biodiversità. In cantina l'approccio è pulito, preciso, orientato a valorizzare il territorio senza eccessi di intervento.

### La Vigna

**Terreno** suolo argilloso-calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Umbria

**Uve** trebbiano, chardonnay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Vinificazione e affinamento (di cui un 20% in barriques) in bottiglia per 2 mesi

**Sensazioni** Di colore giallo brillante. Il bouquet olfattivo ricorda frutta a polpa bianca, ananas, timo e salvia. In bocca è fresco, balsamico e raffinato

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