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 rifinisce 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