



ACQUISTATO IL

Umbria Chardonnay IGT "Maldestro"

2018

Chardonnay con l'Umbria nel cuore



C'è tutta l'esuberanza di uno dei vitigni più espressivi e l'impronta forte dell'Umbria in questo Chardonnay IGT Maldestro di Berio. Di uno schietto giallo paglierino impreziosito da riflessi verdognoli, i profumi di frutta esotica matura spiccano, accompagnati da stuzzicanti note agrumate. Al palato restituisce quelle sensazioni odorose traducendole in cenni aromatici di grande pienezza. Elegantissimo e strutturato, l'Umbria Chardonnay IGT Maldestro pone Berio molto in alto in un'ipotetica scala di cantine locali di grande efficacia espressiva. Per trarne il massimo in termini di piacere degustativo, accompagnato da crudi si concede senza remore. Un bianco interessante, da provare: ci ha convinti per la capacità (rara, a dire il vero) di essere fuori dagli schemi, pur mantenendo i punti forti di un vitigno che sa essere straordinario.

È da inizio '900 che la famiglia Berio si dedica con passione alla coltivazione della vite, dell'olivo e del grano. A pochi chilometri da Perugia, immersa nel verde delle colline che circondano il Lago Trasimeno, Berio coltiva con cura 12 ettari di vigneto. Il desiderio di costruire un rapporto armonico con la natura, e la volontà di esprimere voci uniche nel panorama vinicolo italiano, guidano il percorso di Berio alla costante ricerca della massima qualità. La scelta di produrre vini BIO si inserisce in questa idea di vino che tiene conto di ambiente e rispetto per la vigna: due cardini non da poco, due pilastri intorno ai quali Berio crea un mondo di vini che vale davvero la pena scoprire.

La Vigna

Terreno	Fossile
Esposizione	Nord Ovest 200M SIm
Allevamento	Doppio Guyot
Densità imp.	5.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Umbria
Uve	100% Chardonnay

Gradazione 0,14

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Fino a 3 anni da oggi

Abbinamento Crudi in generale

Vinificazione Vinificazione in acciaio e poi bottiglia

Sensazioni Giallo paglierino con tenui riflessi verdi. spiccano delicati profumi di frutta esotica matura accompagnati da sensazioni agrumate. elegante e strutturato con una buona acidità e un finale 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821