



ACQUISTATO IL

"Cassiano" Todi Rosso DOC 2022

2022

Il rosso giovane dai profumi vinosi



Svinando

Cassiano è un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso presenta profumi giovani e vinosi. Note floreali di viola e fruttate di prugna e sottobosco. In bocca si conferma un vino fresco e immediato, con un gusto gradevolmente morbido e succoso. Rosso di buona struttura, nasce da un taglio al 50% di uve Sangiovese e 50% di Merlot, lavorati in cantina a temperatura controllata e senza alcun passaggio in legno. Il vino, infatti, viene imbottigliato già nella primavera successiva alla raccolta e, dopo un affinamento di circa 3 mesi in bottiglia, viene immesso sul mercato. E' il calice giusto da offrire a un amico quando ci si appresta a servire un aperitivo semplice e sfizioso. Una fetta di salame buono e una scaglia di formaggio di media stagionatura, sono perfetti per accompagnare questo rosso del territorio dal primo all'ultimo calice disponibile.

"… peculiaris est Tudernis", scriveva Plinio in Vecchio nella sua Storia Naturale, con riferimento ai vini prodotti nella zona di Todi. E della qualità di quei prodotti, hanno dimostrato di essere sicuri anche i 54 viticoltori che, nel lontano 1958, si sono uniti per dar vita alla cantina Tudernum, e valorizzare i vini della loro bella terra d'origine. Oggi nel loro catalogo trovano posto, unici in Umbria, entrambi i vini tipici della regione, ossia il Grechetto di Todi DOC e Sagrantino di Montefalco DOCG. Per restare al passo con i tempi, nell'ultimo decennio sono state rinnovate la grande maggioranza delle infrastrutture della cantina, rendendola di fatto una delle più interessanti realtà produttive del centro Italia. Sono cresciuti i numeri e senza dubbio sono aumentati anche i mercati di riferimento. Quello che è restato immutato nel tempo è la passione dei viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina, la cura maniacale messa in ogni lavorazione, ma soprattutto la passione di ogni singolo protagonista del progetto Tudernum.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto con frazioni di argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3100
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Umbria
Uve	50% Sangiovese 50% Merlot
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	All'arrivo in cantina i grappoli sono stati diraspati e successivamente pigiati in modo soffice; il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica. Nella primavera successiva alla raccolta il vino si imbottiglia, e dopo un affinamento di 3 mesi in bottiglia, viene immesso sul mercato.
Sensazioni	Rosso rubino con riflessi violacei, ha profumi vinosi, di viola, prugna e sottobosco; il gusto, gradevolmente morbido, è succoso e profondo. Un vino pieno, morbido e vellutato, capace di regalare i sapori autentici di questo territorio in maniera moderna.

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