ACQUISTATO IL .....

"Torrecandia" Todi Bianco DOC 2022 2022



Un bel bianco del territorio

Grechetto e Trebbiano Spoletino in egual misura. Cosa ci può essere di più territoriale di questo taglio? Torrecandia, dal nome di un'antica torre di avvistamento nei pressi di Chioano, una frazione di Todi, è esattamente questo. Un bel vino bianco di grande piacevolezza, perfetto per chi cerca i veri sapori di questa che è (a ragione) considerata una delle regioni più belle d'Italia. Una terra che ha molto da dire, e dare, in termini di vini. Nel taglio le uve Grechetto donano intensità e struttura, mentre il Trebbiano Spoletino, con la sua freschezza, rende il vino ancora più piacevole da bere. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo tenue, ancora dominato da riflessi verdognoli, sintomo di gioventù e vitalità. Al naso è fruttato, intenso, con sentori di biancospino. Mentre in bocca si rivela soprattutto fresco, con un gradevole retrogusto di noci. Servito alla temperatura di 12 gradi, accompagna con gusto antipasti, zuppe non piccanti e soprattutto secondi piatti a base di carni bianche.

"… 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	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Umbria
Uve	50% Trebbiano Spoletino 50% Grechetto
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	L’attenta raccolta dei grappoli nella prima decade di settembre permette il conferimento delle uve in cantina pienamente integre. La pigiatura degli acini è soffice, così da ottenere solo il meglio dell’acino d’uva. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.
Sensazioni	Giallo tenue, ha profumi fruttati, a tratti tropicali e agrumati, con sentori di biancospino; il gusto è fresco con gradevole retrogusto di nocciole. Il Grechetto dona intensità e struttura mentre il Trebbiano Spoletino regala aromi e freschezza.

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