ACQUISTATO IL .....

"Titus" Umbria Grechetto IGT 2024 2024

Bianco, intenso ed elegante

Il Grechetto è il principe incontrastato delle uve a bacca bianca del centro Italia, e in particolare della verde Umbria. Antico vitigno di origini greche, come è facile intuire dal nome, il Grechetto si presta perfettamente per essere usato in taglio con altri vitigni, autoctoni o internazionali, o, come in questo caso, in purezza. Titus, Umbria Grechetto IGT, nasce da una lavorazione semplice ma accurata delle uve raccolte nei vigneti aziendali a perfetta maturazione. Fermentazione in acciaio temperatura controllata, dopo la vinificazione viene fatto maturare in vasche di cemento e in acciaio. Ne deriva un vino giallo paglierino, con caldi riflessi dorati. Al naso il bouquet è intenso ed elegante, con note di frutta matura, esotica e tropicale, e di fiori gialli. In bocca è decisamente minerale, caratterizzato da un buon equilibrio tra tutte le sue componenti. Persistente, fine ed armonico, è il vino ideale per accompagnare antipasti all'italiana e primi piatti a base di pesce.

La cantina Chiorri si trova nella zona dei Colli Perugini, lungo la strada panoramica ed enogastronomica che da Perugia arriva a Todi. Fondata nel 1890 sui poderi di Sant'Enea, nel comune di Perugia, la cantina viene gestita con passione da cinque generazioni dalla stessa famiglia, con la collaborazione di personale competente e specializzato. Oggi può contare su circa 30 ettari, gestiti secondo i criteri della lotta guidata a basso impatto ambientale e, dalla vendemmia 2020, certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata). Antiche tradizioni e le più moderne tecnologie permettono a Chiorri di ottenere vini di classe e di altissimo livello qualitativo che rievocano i sapori e i profumi delle campagne umbre.

La Vigna

Terreno	medio impasto, tendente argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone con potatura guyot
Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Umbria
Uve	GRECHETTO 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio temperatura controllata, affinamento cemento acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati Bouquet intenso ed elegante, frutta matura esotica e tropicale, fiori gialli. Piacevolmente minerale, equilibrata freschezza e sapidità. Persistente, fine ed armonico.

© 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