ACQUISTATO IL .....

"Poggio La Macchia" Grechetto DOC 2018 2018

Bianco secco e ben strutturato



La Vigna

Terreno Formazione sedimentaria. Terreno tendenzialmente sciolto con presenza di sabbie gialle, in parte con abbondante scheletro. Presenza media di calcare

Esposizione Nord Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Umbria

Uve 100% Grechetto dell'Umbria

Gradazione 13

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Pressatura: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica. Fermentazione alcolica: Ad una temperatura non superiore ai 30°C al fine di mantenere inalterate le caratteristiche tipiche del vitigno. IMBOTTIGLIAMENTO: A partire da Agosto successivo alla raccolta. AFFINAMENTO: 10 mesi in botte grande, come da tradizione, e 10-12 mesi in bottiglia

Sensazioni colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, brillante. Sprigiona profumi complessi ed articolati, tipici del vitigno nella sua più elevata espressione, che spaziano dalla nota agrumate di cedro al sentore di ginestra a alla frutta tropicale. Dal sapore

secco, strutturato, presenta una fresca persistenza finale che bilancia alla perfezione la ricchezza minerale ed il ricco ventaglio aromatico.

E' il più classico tra i classici. Il Grechetto è il protagonista assoluto dei pranzi a base di pesce in Umbria. Uva antica e versatile, sulle sponde del Trasimeno trova la sua collocazione ideale. Duca della Corgna la lavora in purezza per produrre questo Poggio La Macchia, raccogliendo le uve migliori che provengono da un singolo vigneto nel Comune di Castiglione del Lago. La vinificazione ha inizio con la diraspatura e la pigiatura delle uve appena giunte in cantina. Il mosto viene fatto fermentare insieme alle bucce per circa 20 giorni e, dopo la svinatura, viene favorita la fermentazione malolattica. Affinamento di 10 mesi in botte grande, come da tradizione, e circa un anno in bottiglia. Colore giallo paglierino brillante, al naso sprigiona profumi complessi, tipici del vitigno, che spaziano dalle note agrumate di cedro, alla ginestra e alla frutta tropicale. In bocca è secco e ben strutturato. Dotato di una naturale freschezza, gode di una buona persistenza finale. E' il bianco da stappare quando il pranzo, o la cena, è ricco e saporito. Ottimo con i pesci, sa tranquillamente reggere il confronto con piatti a base di carni bianche.

Situata nel cuore dell'Umbria etrusca, Cantina del Trasimeno è una bella cooperativa che nasce grazie all'impegno dei viticoltori dei comuni che si affacciano sulle rive del Lago Trasimeno, ed è oggi una delle più importanti realtà umbre. Oltre ai classici vitigni tradizionali come il Grechetto, il Trebbiano e il Sangiovese, la cantina lavora con successo anche diverse varietà internazionali. In particolare da anni è protagonista di uno studio volto a valorizzare il Gamay, qui detto anche Gamay Perugino o Trasimeno Gamay. Negli anni la struttura della Cantina del Trasimeno si è ingrandita molto, arrivando a vinificare quasi 12mila tonnellate di uva nei primi anni 80. Quindi, in seguito a una inevitabile fase di ridimensionamento, legata al progressivo invecchiamento dei vigneti, la cantina ha letteralmente cambiato marcia, puntando non più sulla quantità ma soprattutto sulla produzione di vini di alta qualità. Sono così iniziati lavori di rinnovo dei vigneti e delle strutture di vinificazione. In questa ottica nasce la linea Duca della Corgna che prende il nome dal Ducato di Castiglione del Lago e dal suo capostipite il marchese Ascanio della Corgna. Oggi la cantina può contare su circa 200 soci che lavorano con passione una superficie vitata complessiva di circa 300 ettari.

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