



ACQUISTATO IL

"Cambrugiano" Verdicchio di Matelica DOCG Riserva 2020

Un bianco che sa emozionare



Svinando

Cambrugiano è un Verdicchio di Matelica Riserva DOCG proposto da Cantine Belisario fin dal 1988. Ed è uno dei vini a cui i responsabili della cantina sono più legati. Quello che ha regalato le emozioni più grandi. Primo Verdicchio nella tipologia "Riserva", nasce da una accurata lavorazione di uve Verdicchio del particolare clone matelicese a grappolo serrato. Vinificato con il metodo della criomacerazione, matura in acciaio e parte in fusti di rovere per almeno un anno. Ne deriva un vino dotato di una bella complessità e ben rappresentativo del suo territorio di appartenenza. Quelle colline marchigiane dove il sole e il Mediterraneo, regalano ai vini un carattere unico e riconoscibile. Aromi floreali e di vaniglia. Una grande struttura, sapidità e armonia. E' un vino super godibile che va proposto quando sulla tavola trovano posto piatti a base di pesce elaborati, o con carni bianche e formaggi semi stagionati. Insomma, la versatilità certo non gli manca. Sta a noi metterlo alla prova.

"Fare vini buoni e riconoscibili al tempo stesso". E' questo l'obiettivo di Roberto Potentini, enologo e Direttore generale della Cantina Belisario di Matelica. Questa bella azienda marchigiana, nata nel 1971, è una delle più solide e interessanti realtà regionali, capace di conquistare premi e riconoscimenti grazie alla qualità dei suoi vini, rigorosamente regionali. Oggi l'azienda può contare su circa 300 ettari vitati nell'Alta Valle Esina e una cantina in grado di gestire ogni anno circa 30mila ettolitri di vino. Tutti i vigneti si trovano a breve distanza dall'azienda e questo permette ai tecnici di cantina di programmare con cura la raccolta, limitando la sosta delle uve tra la raccolta e l'inizio della trasformazione. Vero fiore all'occhiello di Cantina Belisario è il bianco marchigiano più apprezzato al mondo, l'elegante Verdicchio di Matelica DOC.

La Vigna

Terreno Limoso-argilloso e calcarei

Esposizione Nord

Allevamento A tendone

Densità imp. 300

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOCG

Provenienza Marche

Uve Clone matelicese a grappolo serrato

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Parziale criomacerazione a 0°C per 18 ore

Sensazioni Sapido, Suadente, Armonico

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