



ACQUISTATO IL

"Raggio" Vermentino Umbria IGT 2020

2020

Fresco e fragrante



Svinando

Un vero e proprio "raggio di sole". Un bianco fresco e fragrante che nasce da uve Vermentino coltivate in Umbria da Tenuta Mazzocchi. Uve selezionate e lavorate nel pieno rispetto della loro integrità. Vinificazione accurata in vasche di acciaio a temperatura controllata per valorizzare al meglio il ricco bouquet di profumi, è un vino perfetto in mille occasioni. Buono come aperitivo, questo Vermentino umbro ha le carte in regola per regalare grandi soddisfazioni anche a chi cerca un vino da abbinare a piatti delicati a base di pesce. Caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso è intenso, con sentori floreali e note agrumate. In bocca è fresco e dotato di una buona acidità. Nonostante la buona struttura di cui è dotato, si rivela un vino decisamente beverino e molto persistente.

La tradizione agricola della famiglia Mazzocchi ha storia lunga e passa di generazione in generazione. Nel 1919 i bisnonni degli attuali proprietari lasciano le vallate delle montagne di Stroncone, in provincia di Terni, per spostarsi sulle colline di Calvi dell'Umbria. Qui trovano le condizioni ideali per ampliare la propria azienda agricola. Il nonno, Torquato, prosegue poi il lavoro iniziato da genitori e acquista diversi piccoli appezzamenti, espandendosi fino al Comune di Narni, dove l'azienda ha sede attuale. Dal 1974 vengono realizzati i nuovi vigneti dove vengono coltivati Ciliegiole, Merlot, Malvasia e Vermentino, a cui si aggiungono, con il tempo, anche lo Chardonnay e il Cabernet. Oggi l'azienda può contare su circa 10,5 ettari vitati sui 70 totali e gli attuali proprietari sono stati tra i fondatori dell'Associazione Ciliegiole di Narni IGT, per promuovere questo vino che è considerato il migliore ambasciatore del suo territorio.

La Vigna

Terreno Sabbioso argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Umbria

Uve Vermentino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione In acciaio a temperatura controllata

Sensazioni Fresco, sapido

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