ACQUISTATO IL .....

Vitiano Bianco Umbria IGP 2022 2022



Freschezza e piacevolezza

Ci troviamo in Umbria. A Montecchio per la precisione, in provincia di Orvieto. Qui si trova la tenuta Falesco di proprietà della famiglia Cotarella. Bellissimi vigneti a circa 300 metri sul livello del mare. Qui, proprio dal vigneto che si trova sotto alla cantina, proviene lo Chardonnay che, insieme al Vermentino, compone questo Vitiano Bianco. Le caratteristiche dei terreni, uniche nel loro genere, insieme alla cura dei vigneti, permettono di ottenere uve con una maturazione equilibrata che ne esalta freschezza e piacevolezza. Lo Chardonnay viene raccolto nelle prime settimane di settembre, durante le prime ore del mattino in modo da preservare i grappoli da un caldo eccessivo. In cantina, dopo la pigiatura, le uve vengono raffreddate e sottoposte alla criomacerazione. Il Vermentino, invece, arriva in cantina alla fine del mese di settembre. Le due varietà, dunque, fermentano separatamente e i vini vengono assemblati solo in un secondo momento. Giallo paglierino di bella brillantezza, al naso domina il Vermentino, con i sui profumi diretti, floreali e agrumati, accompagnati dall'eleganza dello Chardonnay. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un gusto deciso e fragrante, con lo Chardonnay che bilancia l'esuberanza del Vermentino. Grazie al suo corpo piano e piacevole, questo Vitiano Bianco è in grado di accompagnare con facilità anche piatti saporiti. Ottimo, per esempio, con una bella pasta al forno tradizionale.

Il nome Cotarella, nel mondo del vino italiano e internazionale, è di quelli di peso. Riccardo Cotarella, infatti, è l'enologo contemporaneo più conosciuto, quello che firma, o ha firmato, alcuni tra i più bei vini degli ultimi anni. Prodotti iconici e di successo, spesso premiati dalle guide enologiche di tutto il mondo. Famiglia Cotarella è l'azienda di famiglia, nata nel 1979, a Montefiascone, in provincia di Viterbo, dal lavoro dei due fratelli, Renzo e Riccardo. Un progetto molto particolare, pensato con un obiettivo ben preciso, quello di recuperare gli antichi vitigni della zona. A distanza di quasi 50 anni, Famiglia Cotarella è ormai diventata un punto di riferimento assoluto per l'enologia di qualità del centro Italia. Da qualche anno i due fratelli Cotarella hanno passato la mano alle figlie, Dominga, Marta ed Enrica che ne curano ogni aspetto. Oggi l'azienda si è notevolmente espansa e coltiva terreni in Umbria e Toscana, oltre che in Lazio.

La Vigna

Terreno	Sedimentario, tendenzialmente calcareo ed argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Umbria
Uve	Vermentino 70% Chardonnay 30%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Lo Chardonnay è stato raccolto nelle prime settimane di settembre, durante le prime ore del mattino in modo da mantenerle ad una temperatura di 20°C. successivamente alla pigiatura, le uve vengono raffreddate e sottoposte alla criomacerazione a 10°C per 4 ore. Il Vermentino invece è arrivato in cantina alla fine del mese di settembre. La fermentazione dei mosti avviene separatamente alla temperatura di 13-16°C.
Sensazioni	All'olfatto domina il Vermentino con i sui profumi diretti, floreali, agrumati, accompagnati dalla grazia e dolcezza dello Chardonnay. Il gusto è deciso, fragrante con lo Chardonnay che bilancia l'esuberanza del Vermentino.

© 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