ACQUISTATO IL .....

"La Marchesa" Umbria IGP Bianco 2022 2022



Da un insolito incontro

La Marchesa, Umbria IGP proposto da Feudi Spada, nasce da un insolito incontro tra il più tipico dei vitigni a bacca bianca della regione Umbria, il Grechetto, con il Riesling Renano, presente in una piccola percentuale vicina al 10%. Nelle intenzioni del produttore, questo bianco rappresenta un po' l'Umbria moderna che mantiene le sue radici con il Grechetto ma guarda al futuro con il contributo del Riesling. Il nome, questa è una bella curiosità da condividere con gli amici in occasione della prossima cena, deriva dalla Marchesa, Moglie di Orazio Spada, che nel 1600 creò l'Opera Pia per i poveri del paese. Grazie a questa missione, ogni povero del paese ricevette una dote in bestie, pecore, capre e scrofe. Giallo paglierino nel bicchiere, questo bianco umbro sorprende (piacevolmente) per la qualità dei suoi profumi. Fiori d'arancio e frutta tropicale su tutti che in bocca riescono a integrarsi bene con una piacevole mineralità, tipica per i vini provenienti da terreni vulcanici. Un bel bianco versatile che, alla salute della Marchesa, può accompagnare un'intera cena dall'aperitivo ai secondi di pesce. Da provare, per esempio, con una insalata di baccalà, con pomodorini, olive e prezzemolo fresco.

Era il 1669 quando, di ritorno da un viaggio in Francia, Orazio Spada portò delle marze di Grenache da cui riuscì a produrre un vino squisito, il cosiddetto "Chianti di Viceno". Custoditi e tramandati di padre in figlio per quasi 400 anni, ancora oggi quei ceppi vengono conservati a piede franco e rappresentano uno dei tesori più preziosi dell'azienda Feudi Spada. A quegli originali vigneti, poi, se ne sono aggiunti altri di Syrah, Riesling Renano e Alicante. Ci troviamo nel cuore dell'Umbria dove, grazie all'incontro tra due amici, Alessandro e Maurizio, nel 2010 ha inizio una nuova avventura, volta al recupero e alla valorizzazione di vecchi appezzamenti. A partire da storici impianti di oltre 90 anni, recuperati ed infittiti, innestando marze dalle piante Madri. Oggi Feudi Spada è una bella realtà moderna e al passo con i tempi. In campagna non si utilizzano insetticidi, anti-botritici, diserbi e concimi chimici. In generale i trattamenti nel vigneto sono ridotti al minimo indispensabile, attraverso una maniacale attenzione all'andamento climatico e alla salute delle viti. Un impegno gravoso che però si ripaga, ampiamente, quando si ha la possibilità di assaggiare uno dei buoni prodotti della bella azienda di Viceno.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Umbria
Uve	90% GRECHETTO 10% RIESLING RENANO
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	serbatoi di acciaio per il Grechetto, FA e affinamento in BRQ per il Riesling Renano
Sensazioni	Fiori di arancio, frutta tropicale

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