ACQUISTATO IL .....

"Corniolo" Colli del Trasimeno DOC Rosso 2018 2018

Un grande rosso importante e gratificante

Corniolo è un interessante rosso proposto da Duca della Corgna. Colli del Trasimeno rosso, nasce da un taglio di Sangiovese in netta maggioranza, con il 20% di Trasimeno Gamay, e circa il 10% di Cabernet Sauvignon. Un vino importante e gratificante che matura per circa 12 mesi in barrique di rovere francese collocate nelle storiche cantine del palazzo cinquecentesco del Duca della Corgna a Città della Pieve. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con evidente note violacee. Al naso si rivela ampio e fine, piacevolmente fruttato, con una bella speziatura a renderlo ancora più intrigante. In bocca è secco, pieno ed elegante. Ritorna la frutta percepita in precedenza, sempre accompagnata da una sottile speziatura dolce. Da provare con un buon arrosto di manzo saporito, servito a massimo 18 gradi in ampi calici da degustazione che ne favoriscano la perfetta ossigenazione.

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.

La Vigna

Terreno Formazione sedimentaria. Terreni di medio impasto con notevole presenza di scheletro. Significativo il tenore in calcare.

Esposizione Allevamento Cordone speronato, suolo prevalentemente inerbito

Densità imp. 3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Umbria

Uve 70% Sangiovese, 20% Gamay Selezione Umbria, 10% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo Entro 15 anni da oggi

Abbinamento Brasati

Vinificazione Vendemmia a partire dal 10 Ottobre. Le uve vengono raccolte a leggera surmaturazione al fine di ottenere il massimo tenore in sostanze estrattive del vino, particolarmente utili per i vini importanti e proiettati nel tempo. Le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20-25 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura non superiore ai 30°C.

Sensazioni Colore: rosso rubino, intenso e calde note violacee, limpido. Profumo: ampio e fine, ricco di note di frutta rossa e spezie fini. Sapore: secco, pieno ed elegante nei toni di frutta complessa e nelle note di spezie dolci.

© 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