



ACQUISTATO IL

"Baccio del Bianco" Colli del Trasimeno Bianco DOC 20232023

Trebbiano, con Malvasia e Grechetto, per un aperitivo che sa di territorio



Svinando

Baccio del Bianco, Colli del Trasimeno DOC, è un classico vino del territorio che nasce da un assemblaggio di diversi vitigni tipici. Il Trebbiano da solo rappresenta circa il 60% del blend mentre il rimanente 40 è diviso tra Malvasia del Chianti e Grechetto. Tutte uve provenienti dai vigneti che i viticoltori associati alla Cantina di Trasimeno conducono sulle colline di Castiglione del Lago, a Piano e a Petrignano del Lago. Un vino semplice e genuino che subisce solo un veloce affinamento in acciaio e che poi viene imbottigliato circa 2 mesi prima della messa in commercio. Colore giallo paglierino scarico con leggere note verdoline, al naso rivela un bouquet intenso e fine, caratterizzato da una ricca nota di frutta fresca e delicati toni floreali. In bocca è secco, piacevolmente fruttato, morbido ed elegante. E' il perfetto compagno per semplici aperitivi ma anche un calice ideale per accompagnare piatti a base di pesce dal sapore delicato.

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 tendenzialmente argillosi e di medio impasto. Modesto il contenuto di scheletro e di calcare.

Esposizione Allevamento Spalliera con Guyot doppio

Densità imp. 3800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve 60% Trebbiano, 40% Malvasia del Chianti e Grechetto

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Antipasti di crostacei

Vinificazione Vendemmia dal 15 al 30 settembre in base all'annata. Pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. Decantazione statica del solo mosto fiore a freddo. Fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 18°C. Imbottigliamento a partire da Febbraio successivo alla raccolta. Affinamento di 2 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: giallo paglierino scarico e leggere note verdoline, limpido. Profumo: intenso e fine, caratterizzato da una ricca nota di frutta fresca e delicati toni floreali. Sapore: Secco, piacevolmente fruttato, morbido ed elegante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.