



ACQUISTATO IL

"Titus" Umbria Grechetto IGT 2024

2024

Bianco, intenso ed elegante



Svinando®

Il Grechetto è il principe incontrastato delle uve a bacca bianca del centro Italia, e in particolare della verde Umbria. Antico vitigno di origini greche, come è facile intuire dal nome, il Grechetto si presta perfettamente per essere usato in taglio con altri vitigni, autoctoni o internazionali, o, come in questo caso, in purezza. Titus, Umbria Grechetto IGT, nasce da una lavorazione semplice ma accurata delle uve raccolte nei vigneti aziendali a perfetta maturazione. Fermentazione in acciaio temperatura controllata, dopo la vinificazione viene fatto maturare in vasche di cemento e in acciaio. Ne deriva un vino giallo paglierino, con caldi riflessi dorati. Al naso il bouquet è intenso ed elegante, con note di frutta matura, esotica e tropicale, e di fiori gialli. In bocca è decisamente minerale, caratterizzato da un buon equilibrio tra tutte le sue componenti. Persistente, fine ed armonico, è il vino ideale per accompagnare antipasti all'italiana e primi piatti a base di pesce.

La cantina Chiorri si trova nella zona dei Colli Perugini, lungo la strada panoramica ed enogastronomica che da Perugia arriva a Todi. Fondata nel 1890 sui poderi di Sant'Enea, nel comune di Perugia, la cantina viene gestita con passione da cinque generazioni dalla stessa famiglia, con la collaborazione di personale competente e specializzato. Oggi può contare su circa 30 ettari, gestiti secondo i criteri della lotta guidata a basso impatto ambientale e, dalla vendemmia 2020, certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata). Antiche tradizioni e le più moderne tecnologie permettono a Chiorri di ottenere vini di classe e di altissimo livello qualitativo che rievocano i sapori e i profumi delle campagne umbre.

La Vigna

Terreno medio impasto, tendente argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento cordone con potatura guyot

Densità imp. 3300

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Umbria

Uve GRECHETTO 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio temperatura controllata, affinamento cemento acciaio

Sensazioni Colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati Bouquet intenso ed elegante, frutta matura esotica e tropicale, fiori gialli. Piacevolmente minerale, equilibrata freschezza e sapidità. Persistente, fine ed armonico.

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