



ACQUISTATO IL

"Garbino" Umbria Rosso IGT



Svinando®

Un assemblaggio decisamente ben riuscito

Chiorri dedica una linea di vini ai venti che si susseguono nelle diverse stagioni tra i filari dei suoi vigneti sulle dolci colline umbre. A questo gruppo appartiene anche Garbino, Umbria Rosso IGT, che nasce da una attenta lavorazione di uve Sangiovese in maggioranza, circa il 60%, e Merlot per la parte restante. Il classico vino del territorio con una marcia in più, data dalla presenza del vitigno miglioratore per eccellenza, in grado di donare al Sangiovese quel tanto di colore in più e una maggiore ricchezza del frutto. Decisamente un assemblaggio ben riuscito. In cantina la lavorazione è tanto semplice quanto accurata. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento, sempre in vasche d'acciaio, prima dell'imbottigliamento. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con intensi riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet ampio che gioca tutto sulle sensazioni floreali e fruttate. In bocca è fresco, di pronta beva e di struttura media. Un rosso versatile e semplice da abbinare. Perfetto con primi piatti saporiti o arrostiti di carne.

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
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	sangiovese 60%, merlot 40%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione vinificazione in acciaio, temperatura controllata, con vinacce, affinamento in acciaio e bottiglia

Sensazioni Colore rosso rubino con riflessi violacei. Ampio bouquet floreale, fruttato. Al gusto si presenta giovane e fresco, fruttato di pronta beva. Media struttura.

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