

AURENTE

Umbria Chardonnay IGT 2007
TENUTA DI TORGIANO



Tipologia: bianco strutturato maturato in legno

Uve: Chardonnay 90% e Grechetto 10% raccolte a fine agosto-inizio settembre. Doppio Guyot per il Grechetto e doppio cordone speronato per lo Chardonnay; 5.000 ceppi/ha; resa: ql 40/ha

Terreno: di media collina, tendenzialmente sciolto, sabbioso su strati calcarei piuttosto profondi

Vinificazione: fermentazione in barrique dove resta 6 mesi su fecce con batonnage periodico a scalare. Seguono 8 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato a circa 1 anno dalla vendemmia

Colore: giallo paglierino con bei riflessi dorati intensi

Profumo: ricchi ed eleganti profumi di frutta bianca, banana, pesca, ananas e dolci sentori bois  di cioccolato bianco, vaniglia e burro. Elegante complessit  olfattiva dalla notevole persistenza

Gusto: raffinato all'ingresso, si apre con un bellissimo frutto fresco e sapido e bella acidit  agrumata. Finale lungo e di eccellente persistenza

Alcool: 13,5% Vol.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita. Servire a 12 -14 C in calice ampio

Abbinamenti: ottimo con risotti mantecati o al tartufo, pesci in salsa o arrosto, carni bianche in genere, agnello in fricasea, formaggi stagionati dal sapore anche intenso

Focus: fiero della sua natura umbra, ha temperamento forte e solare. La componente di Grechetto   fondamentale per arrotondare lo Chardonnay, accentuando il carattere umbro di questo vino

Curiosit : Il nome richiama alla preziosit  dell'oro, tanto nel colore che nella concentrazione di gusto e aromi

Formato: ml 750; ml 1500

Bottiglie prodotte: 15.000