

CORDARO

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DOLCETTO



CANTINA  
SEMONTE

VITICOLTORI IN GUBBIO

MONTELETO

UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

CHARDONNAY



# CORDARO

## DOLCETTO

Dal Piemonte ai colli dell'Alta Umbria al seguito dei funzionari sabaudi. Queste le tracce storiche che testimoniano l'insediamento del vitigno nei poderi dell'Eugubino, dopo l'Unificazione d'Italia nel 1861. Un insediamento felice, che garantisce al vino una qualità molto apprezzata all'inizio del Novecento. L'obiettivo di riscoprire, come diceva Luigi Veronelli, un vino "di bell'equilibrio, completo al gusto e non privo di eleganza e di stoffa" (I Vini d'Italia, 1961).



**Classificazione:** indicazione geografica tipica

**Varietà:** Dolcetto 90%, Merlot 10%

**Prima annata prodotta:** 2012

**Clima:** caratteristiche del territorio continentale, con estati calde e ottimali escursioni termiche. Inverni freddi e nevosi, con distribuzione delle piogge durante tutto l'anno

**Tecniche di coltivazione:** Guyot

**Affinamento:** 24 mesi in barriques di rovere francese

**Vinificazione:** uva raccolta manualmente, diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche in acciaio inox.

Macerazione di circa 10 giorni

**Aroma:** sentori floreali, di frutti rossi, vaniglia e spezie

**Gusto:** secco, caldo e abbastanza morbido

**Gradazione:** 13% vol.

**Abbinamenti:** antipasti, tagliere di salumi e formaggi, primi al tartufo bianco, pasta al ragù di carne, carni rosse

**Potenziale di affinamento:** 5 anni



# MONTEIETO CHARDONNAY

Dalle colline di Gubbio a 500 metri sul livello del mare con un clima particolarmente temperato, in un terreno argilloso e calcareo, nasce un vino di giusto equilibrio dal colore giallo paglierino. Il profumo delicato e fruttato ed il sapore elegante e armonico lo rendono particolarmente ideale in abbinamento a primi piatti a base di pesce o verdure.



**Classificazione:** indicazione geografica tipica

**Varietà:** Chardonnay 100%

**Prima annata prodotta:** 2015

**Clima:** caratteristiche del territorio continentale, con estati calde e ottimali escursioni termiche. Inverni freddi e nevosi, con distribuzione delle piogge durante tutto l'anno

**Tecniche di coltivazione:** Guyot

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

**Vinificazione:** l'uva raccolta manualmente viene pressata in modo soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche in acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sulle fecce fini per 4 mesi

**Aroma:** sentori fruttati di pesca gialla, agrumi e floreali di fiori gialli

**Gusto:** secco, fresco e sapido

**Gradazione:** 13% vol.

**Abbinamenti:** antipasti freddi, zuppe di legumi, carni bianche

**Potenziale di affinamento:** 3 anni

**L'AZIENDA AGRARIA SEMONTE** si colloca alla perfezione nel vasto territorio eugubino, in cui ambiente e natura incontaminati fanno da splendida cornice a una città piena di storia, cultura e tradizioni; contesto di spettacolare bellezza paesaggistica anche per i prodotti agricoli di eccellenza, come dimostra la produzione di questo vino, che nasce su un terreno marnoso a circa 800 metri s.l.m.. Per ciascun terreno, aspetto orografico, morfologia e clima sono elementi fondamentali della produzione vitivinicola; è così che fra i resti di antiche culture trovano spazio anche le perfette geometrie dei filari di questa tenuta. È questa la tradizione che rivive oggi nella nuova impresa della famiglia di Giovanni Colaiacovo, che ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere.

[www.vinisemonte.com](http://www.vinisemonte.com)

[info@vinisemonte.com](mailto:info@vinisemonte.com)

Azienda Agraria Semonte srl  
Fraz. Semonte - Gubbio - Italia  
339 6047128 - 333 4412169  
[vendite@vinisemonte.com](mailto:vendite@vinisemonte.com)