

Città Orvieto Classico DOP 2025

Akazienblüte, gelbe Früchte, milde Säure, fruchtig und harmonisch

Winzer: Cardeto
Region: Umbrien
Rebsorte: Trebbiano, Grechetto, Chardonnay
Farbe: weiß
Ausbau: Stahltank
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu vegetarischen Gerichten, Spaghetti Vongole, gegrilltem oder gedünstetem Fisch

0.75 l – Bestellnummer 39025

Cardeto
Umbrien

Die Winzergenossenschaft wurde 1949 gegründet und ist damit eine der ältesten Zentralitaliens. Der Name Cardèto, unter dem die Kooperative seit 2005 agiert, leitet sich her von der ?cardatura?, dem Kardieren, bei dem die einst ortsansässigen Weber die Textilfasern ausrichteten. Heute bewirtschaften etwa 80 Mitglieder rund 500 Hektar Weingärten in der Umgebung von Orvieto. Wurden in den ersten Jahren traditionell die meisten Weine als Fassware verkauft, bemühte man sich unter der Marke Cardèto von Anfang an um die Etablierung der klassischen Orvieto-Weine als Qualitätsweine für höhere Ansprüche. Die ersten eigenen Flaschen füllte man 1987 mit Hilfe einer mobilen Anlage ab, 1994 wurde nach diversen Um- und Erweiterungsbauten die erste feste Abfüllanlage installiert. Heute werden in der modernen Kellerei von Cardèto mehr als 6.000 Flaschen pro Stunde abgefüllt. Den Qualitätsbemühungen der Region, zu denen Cardèto einen wichtigen Beitrag leistete, wurde 1971 mit der Ernennung der DOC Orvieto für Weißweine Rechnung getragen. Heute produziert man bei Cardèto eine ganze Reihe feiner, preiswerter Alltagsweine.

Abbildung unverbindlich