Matilè Bianco IGP

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Cardeto
Art. Nr.:	110.063
Herkunftsland:	Italien
Region:	Umbrien
Ort des Gutes:	Cardeto



Weingut / Erzeuger

Die Winzergenossenschaft Cardeto, die bis 2004 unter dem Namen "Winzergenossenschaft Orvieto" bekannt war, trägt seither den Namen des Ortes, aus dem ihre Weine stammen. Tief in der Region verwurzelt, präsentieren sich die gefälligen Matile-Weine in modernem Gewand. Ihre Etiketten sind so rund wie die Weine selbst: unkompliziert, trinkfreudig und mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis. Bei Matile ist also alles rund: die Etiketten, der Wein, der Preis - alles.

"Vineyards, People, Flavors" - diese Worte fassen das Wesen von Cardeto zusammen, einer historischen Winzergenossenschaft, die ihre Weinberge mit Weisheit und Tradition bewirtschaftet. Die Weinberge sind ein wesentlicher Bestandteil der Identität dieses Gebiets und bringen den Wein hervor, der seit jeher Protagonist der Geschichte und Kultur des Gebiets um Orvieto ist. Die enge Verbindung zwischen dem Gebiet, seinen Produkten und den Winzern spiegelt sich auch in der institutionellen Marke wider.

Cardeto ist heute eine der wichtigsten Winzergenossenschaften Umbriens. Sie keltert die Trauben von rund 80 Mitgliedern, die etwa 500 Hektar Weinberge bewirtschaften. Als Genossenschaft wird Cardeto wie ein Unternehmen mit einer projektorientierten Organisation und einer Vision geführt, die auf die Produktion von Qualitätsweinen ausgerichtet ist. Das Hauptziel besteht darin, sowohl in den eigenen Geschäften als auch bei Importeuren und Vertriebspartnern "Qualitätsweine zu einem äußerst wettbewerbsfähigen Preis" anzubieten. Die Cardeto-Weine werden derzeit in zwei eigenen Geschäften (in Orvieto Scalo und Terni) verkauft und erreichen dank wichtiger Handelspartner rund 14.000 Direktkunden in etwa 20 Ländern weltweit.

Beschreibung

Farbe:	zitronengelb
Rebsorte:	Trebbiano, Grechetto, Sauvignon Blanc
Charakteristik:	in der Nase aromatisch mit Noten von reifem Pfirsich, weißen Blüten und exotischen Früchten, untermalt von einer feinen Kräuterwürze, am Gaumen saftig und lebendig mit gut eingebundener Säure, die Frische und Eleganz verleiht, klingt angenehm aus mit fruchtigen Akzenten und einer leichten mineralischen Note
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	3 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif, Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch, Schalentiere, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Gemüseauflauf, Gratin, Risotto, Weichkäse

Stand: 11.11.2026 07:15 Uhr