



ACQUISTATO IL .....

Villa Tirrena Merlot Lazio IGP

2010

## Un elegante Merlot di stile bordolese



Svinando®

Paolo e Noemia D'Amico ci portano a conoscere una zona in grande ascesa, la Valle del Tevere, crocevia fra Toscana, Lazio ed Umbria. Il loro 'Villa Tirrena' porta il nome della Tenuta, come vuole la tradizione bordolese, a cui Paolo e Noemia si ispirano per questo vino. Un rosso corposo e vellutato, che al naso si presenta con toni fumé, di caffè. Per gli amanti dei vini gustosi e ricchi.

Ci troviamo nel cuore della Tuscia, tra i "Calanchi", una zona oggi protetta dall'Unesco. Questa terra, caratterizzata da profonde valli scavate nelle rocce di tufo e peperino, è un luogo carico di storia che raccoglie l'eredità della civiltà Etrusca e di quella Romana. Paolo e Noemia hanno deciso di scommettere su questo territorio 30 anni fa. Paolo, discendente da una famiglia di armatori, è appassionato di vini da quando, da bambino, si perdeva passeggiando nelle vecchie cantine della casa di famiglia. Noemia, nata a Rio de Janeiro ma originaria di Porto, ha ereditato la passione per il vino dai nonni che, arrivando in Brasile dal Portogallo, hanno portato con loro la storica tradizione del vino di quel luogo. I 26 ettari di vigneto, fatta eccezione per Grechetto e Trebbiano, sono concentrati sui vitigni internazionali: chardonnay, sauvignon blanc, sémillon, pinot grigio, merlot, shiraz, pinot nero e cabernet franc. La splendida cantina, opera dell'architetto Luca Brasini, è scavata sotto le vigne ed i giardini sospesi mantenendo così la temperatura ideale di 16°, e si ispira a quella di origine etrusca, già parte della proprietà, che oggi conserva la stessa funzione. Paolo e Noemia supervisionano direttamente il lavoro in vigna e cantina, con la collaborazione dell'enologo Guillaume Gelly.

### La Vigna

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Vulcanico-tufaceo      |
| <b>Esposizione</b>  | Sud-est, 450 m s.l.m.  |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                  |
| <b>Densità imp.</b> | 6.800 ceppi per ettaro |

### Il Vino

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino rosso fermo |
| <b>Provenienza</b> | Lazio            |
| <b>Uve</b>         | Merlot 100%      |

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 20°

**Quando Berlo** Oggi - 4 anni

**Abbinamento** Primi piatti, carni rosse, arrostiti e selvaggina

**Vinificazione** L'uva, raccolta manualmente, viene messa in bins per essere portata direttamente alla diraspapigiatrice. Mosto e bucce vengono fatti fermentare a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox. Dopo la pressatura e la decantazione, il vino limpido viene messo in parte in tonneaux ed in parte in barriques di rovere francese nuove. Affinamento in barriques di rovere francese per 15 mesi; in bottiglia per 10 mesi circa

**Sensazioni** Un rosso corposo e vellutato, di colore rosso rubino intenso, che al naso si presenta con toni fumé, di caffè. L'assaggio è caratterizzato da tannini eleganti e persistenti

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