ACQUISTATO IL .....

"Dorian" Rosso Emilia IGT 2023 2023



Rosso biologico e complesso

Ispirato a Dorian Gray, l'affascinante protagonista del celebre romanzo di Oscar Wilde, questo vino rappresenta una celebrazione della giovinezza e della bellezza. Ma a differenza del personaggio di Wilde, il Dorian proposto qui da Torre Fornello evolve, si affina e migliora con il tempo, acquisendo complessità ed eleganza. Dorian nasce tra le colline di Ziano Piacentino, una zona privilegiata della Val Tidone in Emilia Romagna, famosa per la sua lunga tradizione vitivinicola. Qui i suoli variegati, il clima continentale, caratterizzato da buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, favoriscono una maturazione lenta delle uve. Torre Fornello adotta, inoltre, una coltivazione biologica che tutela la biodiversità e la salute dell'ambiente. Composto da un mix di vitigni con il 30% di Barbera, 30% di Bonarda, o meglio Croatina, 10% di Pinot Nero, 10% di Cabernet Sauvignon a cui si aggiunge un ulteriore 20% di altre uve. In cantina, la vinificazione del Dorian ha inizio con una lunga macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni, per estrarre al massimo gli aromi, i tannini e il colore dalle uve. Parte del vino, circa il 10% della massa viene poi affinata in barrique di rovere per 3 mesi, acquisendo maggiore complessità e morbidezza. Alla vista Dorian si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso offre un bouquet concentrato ma raffinato, con note di frutti di bosco, amarena e liquirizia, arricchite da tocchi speziati di pepe bianco. In bocca è morbido e vellutato, con tannini setosi e una persistenza lunga e avvolgente. Il sapore è arricchito da sfumature balsamiche, accompagnate da note di cacao, cuoio e liquirizia, che donano profondità e complessità al sorso. Grazie alla sua struttura e alla bella complessità, Dorian è un vino estremamente versatile negli abbinamenti. Si sposa bene con piatti a base di carne, come grigliate e stufati. Ideale con pasta al ragù, lasagne o cannelloni.

Torre Fornello è una bella realtà vinicola situata nel cuore delle colline piacentine. La sua storia risale al 1028, quando il Diacono Gerardo lasciò alcuni terreni in eredità a una nobildonna piacentina. Nei secoli successivi, nella zona venne costruito un forno per la lavorazione della calce e dei mattoni, da cui deriva il nome "Fornello", come anche la torre eretta nel XV secolo a difesa del feudo. La storia recente, invece, ha inizio nel 1998 con Enrico Sgorbati che a Torre Fornello dà inizio alla produzione di vini di alta qualità. I vigneti, esclusivamente di proprietà, sono coltivati con varietà che riflettono la ricchezza vitivinicola locale. In particolare con Barbera, Bonarda e Croatina, tipici dell'area piacentina, che danno vita a vini rossi robusti e intensi. Non mancano però anche vitigni a bacca bianca come l'Ortrugo, autoctono e apprezzato per la sua freschezza e versatilità. La cantina si contraddistingue per gli spazi moderni e tecnologicamente avanzati, anche se i vini vengono poi affinati nelle storiche cantine che risalgono al XIV e XV secolo, dove temperatura e umidità restano costanti in ogni stagione.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot e cortina
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Barbera 30%, Bonarda 10%, Pinot Nero 10%, Cabernet Sauvignon 20%, altre uve di bacca rossa
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per 20 gg
Sensazioni	concentrato ma raffinato ed elegante, con lunga persistenza che trasmette sensazioni uniche ed avvolgenti con sentori puliti di frutti di bosco ed amarena insieme a note di pepe bianco e liquerizia

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821