



ACQUISTATO IL

"Grenuil" Bianco Emilia IGT

Unicità e raffinatezza



Grenuil è il protagonista di un famoso romanzo (da cui è stato anche realizzato un bel film). Il suo sogno è quello di creare un profumo capace di conquistare il cuore delle persone. Un'essenza perfetta. Grenuil è un "naso assoluto", conosce migliaia di profumi e aromi che colleziona nella sua mente e che gli consentono di creare, a suo piacere, creazioni olfattive nuove e uniche. Il personaggio di Grenuil ha ispirato i creatori di questo Emilia Bianco IGT, un vino che affascina per la sua complessità aromatica. Lo propone Torre Fornello e promette di conquistare chi lo degusta grazie alla sua unicità e raffinatezza. Nasce a Ziano Piacentino, nel cuore delle colline dell'Emilia Romagna. Qui la biodiversità del territorio è preservata grazie all'approccio biologico adottato da Torre Fornello. Grenuil è frutto di un blend di Pinot Nero (40%), Sauvignon (30%), Ortrugo (20%) e Malvasia di Candia Aromatica (10%). La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per esaltare la freschezza e i profumi primari. L'affinamento prosegue in acciaio per garantire un equilibrio perfetto tra corpo e acidità. Il risultato è un bel calice caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue, arricchito da riflessi ambrati e brillanti. Il profumo è intenso e persistente, con un bouquet complesso che spazia dalle note erbacee di salvia e peperone verde, ai fiori di sambuco, alla frutta esotica come il litchi. In bocca si rivela morbido ma vivace, persistente e piacevolmente aromatico. Bianco estremamente versatile, si presta bene a essere servito come aperitivo. Sulla tavola accompagna bene crudi di terra e di mare, piatti di pesce e carni bianche.

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	Guyot e cortina
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Pinot Nero 40%, Sauvignon 30%, Ortrugo 10%, Malvasia di candia aromatica 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	In acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Intenso e persistente con note aromatiche molto complesse che ricordano la salvia, il peperone verde, i fiori di sambuco, litchi e frutta esotica. Delicate note di camomilla e canfora.

bocca si rivela morbido ma vivace, persistente e piacevolmente aromatico. Bianco estremamente versatile, si presta bene a essere servito come aperitivo. Sulla tavola accompagna bene crudi di terra e di mare, piatti di pesce e carni bianche.

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.

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