ACQUISTATO IL .....

"Gemme" Romagna Sangiovese DOC Modigliana 2019

Nato dalle gemme di un antico vigneto

Durante i lavori di riqualificazione della tenuta, la famiglia Costa ritrova un antico vigneto di Sangiovese ancora allevato con il tradizionale sistema ad alberello. E' un piccolo miracolo che risale addirittura al 1922. Da quella scoperta nasce il progetto dell'azienda Torre, e proprio dalle uve prodotte in vigne create a partire dalle gemme dell'antico vigneto, nasce questo incredibile Sangiovese di Romagna. Un rosso di grande personalità, ideale in ogni occasione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino vivace, al naso rivela note di frutti rossi e fiori profumati. In bocca è estremamente gratificante. Dotato di un bel corpo e di una grande esuberanza, non difetta certamente in equilibrio. L'integrazione tra tutte le sue componenti è perfetta. E il piacere di aver bevuto si prolunga per diversi minuti dopo ogni sorso grazie alla sua lunga persistenza.

Ci troviamo in Romagna, tra i Comuni di Brisighella e Modigliana in Località San Martino in Monte. Qui si trova l'azienda Torre, sessanta ettari raccolti in anfiteatri a circa 300 metri sul livello del mare e protetti dalla dolcezze delle forme collinari. La storia della cantina risale ai primi anni 2000 quando la famiglia Costa inizia un lungo lavoro di riqualificazione di antiche vigne, per produrre vini moderni e di qualità. Nel corso dei lavori, quasi casualmente, venne alla luce un'antica vigna nascosta tra fitti rovi. Era una vigna di Sangiovese, allevata ad alberello, di una bellezza estrema, risalente addirittura al 1922. Da lì la scelta di dar vita a un nuovo progetto volto al recupero archeologico del vigneto. Il forte rispetto del suolo, della vigna e del vino prodotto, guida oggi ogni aspetto della gestione dell'azienda Torre e la conduzione è, rigorosamente, biologica.

La Vigna

Terreno	Arenarie gialle di vecchi fondali marini
Esposizione	Sud
Allevamento	allevate ad alberello e a candelabro
Densità imp.	6600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le bucce rimangono a contatto con il vino per circa 18/22 giorni; segue la fermentazione malolattica.
Sensazioni	Di colore rosso rubino all'olfatto si apre su note di frutti rossi e fiori. La bocca è piena, dinamica, esuberante, e si estende in bocca con grande freschezza e sapidità.

© 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