ACQUISTATO IL .....

"Vigna Claudia" Colli Romagna Centrale DOC 2016



Il taglio bordolese delle colline romagnole

Vigna Claudia è un intrigante rosso, dal carattere fortemente internazionale. Si tratta, infatti, di un classico taglio bordolese, ottenuto, però, dai vigneti rigorosamente allevati ad alberello ad alta densità sulle colline della Romagna. 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 20% Cabernet Franc, le uve vengono raccolte e vinificate separatamente per esaltarne le caratteristiche peculiari. Fermentazione e macerazione avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata. Segue la conversione malolattica, necessaria per stemperare parte dell'acidità naturale del vino ottenuto e per garantirne una maggiore durata. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino profondo e molto consistente. Al naso rivela un ampio bouquet di profumi che vanno dalle spezie alla frutta rossa. In bocca è rotondo, di notevole forza con tannini che conferiscono un deciso carattere. Perfetto l'equilibrio, questo è un vino che va servito accanto a una bella grigliata di carne o a un arrosto di manzo saporito.

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 marnose
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	allevati ad alberello e cordone a 4 speroni.
Densità imp.	6600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	40%Cabenet Sauvignon 40%Merlot 20% Cabernet Franc
Gradazione	14% 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 22/25 giorni. Segue la fermentazione malolattica.
Sensazioni	Di colore rosso rubino profondo e di importante consistenza, all'olfatto si apre su note speziate dai profumi intensi e penetranti. Al palato è rotondo, di notevole forza con tannini che conferiscono un deciso carattere ma che non precludono la morbidezza e l'equilibrio.

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