ACQUISTATO IL .....

"Curena" Pignoletto Frizzante DOC 2025 2025



Il bianco frizzante che accende la convivialità

Il Pignoletto è uno dei più amati vini bianchi dell'Emilia Romagna. Presente in queste terre fin dall'antichità, viene addirittura citato da Plinio il Vecchio in un suo testo che risale al primo secolo dopo Cristo. La sua comparsa nell'area del bolognese, però, è documentata con certezza solo dalla metà del XVI secolo. Tradizionalmente il Pignoletto si coltivava avvinghiato a una pianta di Acero o di Olmo. L'anima di questo vino riflette i modi di vita della gente emiliana e romagnola, e la sua passione per il buon vivere e la convivialità. Curena, Pignoletto Frizzante IGT proposto qui da cantina Trerè, non fa certo eccezione. Un vino di grande bevibilità che nasce da una vinificazione accurata a bassa temperatura e una veloce presa di spuma in autoclave. Ne deriva un vino piacevolmente fresco e fragrante, con un colore giallo paglierino tenue, con delicati riflessi verdolini. Al naso, mandorla bianca e glicine, per un vino che sulla finezza dei suoi profumi gioca molto della sua piacevolezza. E' il vino nato per rendere più piacevole il momento dell'aperitivo. Da servire ben fresco, con un ricco tagliere di salumi e una scheggia di formaggio buono.

Un'oasi di 35 ettari di vigneto sulle colline di Faenza. L'Azienda agricola Trerè nasce nei primi anni 60. La fonda Valeriano Trerè, padre di Morena, attuale proprietaria. Si parte con 14 ettari, sulle prime colline di Faenza. Podere Saccona, questo il nome della tenuta, si trova in un luogo magico, ricco di nobili tradizioni e di tesori di arte della Ceramica unici al mondo. Si inizia producendo tre vini DOC della zona, l'Albana, il Trebbiano e il Sangiovese. Nel 1976, poi, in azienda entra la figlia che scopre in sé una forte passione per la produzione del vino. Oggi nell'impresa è entrato anche la terza generazione, rappresentata dal figlio Massimiliano. Ora la fattoria, dopo l'acquisizione del Podere Ca' Lunga e di altri 3 ettari del Podere Saccona, si estende su una superficie di 35 ettari, 31 dei quali coltivati a vite. Tanti vini prodotti e l'obiettivo di continuare a valorizzare il ricco patrimonio naturale che hanno a disposizione. Soprattutto ora che, finalmente, anche i vini Romagnoli vengono riconosciuti e apprezzati nel mondo.

La Vigna

Terreno	medio impasto limoso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Pignoletto 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Presa di spuma in autoclave
Sensazioni	Soffi di mandorla bianca e glicine regalano un naso sottile e sussurrato. Grande bevibilità

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