ACQUISTATO IL .....

"Re Bianco" Colli di Faenza DOC 2024 2024



Un delicato gioco di equilibri

L'elegante aromaticità del Sauvignon blanc, per il 60%, e la naturale cremosità dello Chardonnay, per il restante 40%. Uve provenienti da piante di circa 30 anni, lavorate con cura e raccolte solo a perfetta maturazione. Sono questi gli ingredienti di base del Re Bianco, Colli di Faenza DOC, proposto qui da Trerè. Una volta in cantina, le uve subiscono un processo di criomacerazione, prima di essere pressate in modo soft e poi fatte fermentare in vasche termocondizionate. Tutto per salvaguardare al massimo i profumi più delicati dell'uva di partenza. Il risultato è un perfetto connubio tra le note delicatamente profumate del Sauvignon e la ricchezza dello Chardonnay. Questo Re Bianco si presenta nel calice di un bel colore giallo con riflessi dorati. Al naso, mela Golden, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un buon corpo, decisamente equilibrato e con un finale piacevolmente sapido.

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 Ovest
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Sauvignon Blanc 60%, Chardonnay 40%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Criomacerazione di 12 ore in pressa per il vitigno chardonnay e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Perfetto connubio tra note talcate e lieve burrosità, poi sensazioni erbacee molto delicate e mature. Armonico e misurato blend.

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