



ACQUISTATO IL .....

"Re Famoso" Bianco IGT Ravenna 2024

2024

## Vino complesso e dissetante



Svinando

Quanto ci piacciono le piccole chicche enologiche. Come quella che si trova in questo Re Famoso proposto da Trerè. La chicca enologica, in questo caso, consiste nell'uva che rappresenta il 50% del suo taglio e che si chiama Famoso. Antico vitigno tradizionale della Romagna, il Famoso, chiamato anche "Uva Rambela", è un vitigno che, dopo un periodo di abbandono, nell'ultimo decennio è stato riscoperto. Se ne ricavano vini caratterizzati dagli aromi intensi, simili a quelli del Moscato. In questo caso il vitigno Famoso è assemblato con Chardonnay che dona complessità all'insieme, dando vita a un vino di grande piacevolezza. Giallo paglierino scarico terso e cristallino, questo Re Famoso non smentisce le aspettative, grazie a un'aromaticità spicata che richiama note erbacee e agrumate, e in particolare lime e pompelmo. In bocca si rivela un bianco di buona struttura ed eleganza. In questo caso, infatti, la spicata acidità del Famoso viene ben smussata dalle aggraziate rotondità dello chardonnay. Il finale è sapido e gustoso, delineando un vino complesso e dissetante.

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

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Emilia-Romagna

**Uve** Chardonnay 50%, Famoso 50%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Criomacerazione in pressa e Fermentazione in vasche termo-condizionate.

**Sensazioni** Bianco di struttura ed eleganza con spicata aromaticità. Aggraziante rotondità, con finale sapido e gustoso.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821