ACQUISTATO IL .....

Merlot Trevenezie IGP Bio "Nurèina" 2020 2020



Il vino giusto per ogni occasione

Culla italiana del Merlot, il Veneto è la terra d'origine di questo piacevole vino proposto da Tinazzi. 100% Merlot, proveniente da diversi appezzamenti situati nell'area delle Tre Venezie, questo rosso è il vino giusto per più di un'occasione. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento - sempre in vasche inerti - prima dell'imbottigliamento, questo rosso veneto appartiene alla nuova linea Bio della casa Veronese, dato che viene prodotto seguendo i rigidi standard imposti dalla certificazione biologica europea. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino vivace e profondo. Al naso il richiamo è con la frutta fresca, in particolare i frutti di bosco, come le more e i lamponi, a cui si aggiungono lievi note speziate che richiamano il pepe verde. In bocca, poi, si scopre un vino piacevolmente fresco e armonico. Un rosso dotato di buona persistenza che richiede un abbinamento di spessore. Formaggi, ovviamente, ma anche primi piatti al sugo, ad esempio degli spaghetti al ragù, o perfino delle minestre di verdura. Difficile non rimanerne piacevolmente impressionati.

"Nomen omen", dicevano gli antichi romani. E questo detto si applica alla perfezione alla famiglia Tinazzi dal momento che, nella tradizione veronese, con questo termine si indicavano i recipienti dove si metteva a fermentare l'uva per fare il vino. La storia di questa bella azienda famigliare inizia negli anni 60. Siamo sulle rive del Lago di Garda. Qui, per la precisione a Cavaion Veronese, Eugenio Tinazzi fonda la sua piccola azienda vitivinicola per produrre e vendere i vini della zona. Con l'arrivo in azienda del figlio Gian Andrea, ancora giovanissimo, la Tinazzi inizia un percorso di crescita tumultuosa che porta la piccola realtà veneta prima ad espandersi nelle principali aree della Valpolicella, e poi a fare il salto e acquistare nuove tenute in Puglia. Oggi ad affiancare Gian Andrea nell'attività di famiglia sono arrivati Francesca e Giorgio, la terza generazione. Gli obiettivi da raggiungere sono ancora molti e i mercati da conquistare non mancano di certo.

La Vigna

Terreno	medio calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Merlot
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 7-10 giorni a temperatura controllata (22-24°C), seguita da pressatura soffice. Tutti i processi di vinificazione sono condotti nel rispetto delle norme della certificazione biologica europea
Sensazioni	Colore: Rosso rubino. Profumo: Aromi fruttati con prevalenza di frutti di bosco (come la mora) e lievi note speziate (pepe verde). Sapore: Fresco, armonioso, dalla buona persistenza.

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