ACQUISTATO IL .....

"Lôna Bôna" Sangiovese Ravenna IGT 2024 2024

Espressione autentica della Romagna

Il Romagna Sangiovese DOC Lôna Bôna dell'Azienda Agricola Trerè è un bel vino del territorio, sincero e genuino. I vigneti dell'Azienda Trerè si trovano a un'altitudine compresa tra i 100 e i 120 metri sul livello del mare, con esposizione est-sud-est, ideale per garantire un'ottima insolazione e una perfetta maturazione delle uve. I suoli di questa zona sono franco limoso-argillosi, particolarmente fertili e capaci di conferire al vino una bella struttura complessa. Lôna Bôna, dal dialetto Romagnolo, Luna Buona, è prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, il vitigno più rappresentativo della regione. Le viti, impiantate tra il 1999 e il 2005, beneficiano di un clima mite e di una gestione agronomica attenta e sostenibile, che esalta la naturalità del frutto. Vendemmia a settembre, quando le uve raggiungono il perfetto grado di maturazione, i grappoli sono raccolti a mano per preservare l'integrità dei frutti. Dopo la raccolta, le uve vengono portate in cantina e vinificate con cura. Il vino viene affinato in serbatoi di acciaio inox per 2 mesi, per mantenere la freschezza e la purezza dei profumi. Successivamente riposa in bottiglia per ulteriori 2 mesi, prima della definitiva messa in commercio. Alla vista l'Lôna Bôna si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso, offre un'interessante richiamo di profumi floreali, con note dominanti di viole mammole e rose. In bocca, invece, è delicato e armonico, con un tannino levigato e una chiusura gentile. Lôna Bôna è un vino versatile, adatto a molteplici abbinamenti. Si sposa bene con i salumi tipici della tradizione romagnola, come la coppa e il prosciutto crudo.

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	franco limoso argilloso
Esposizione	Est, Sud-Est
Allevamento Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Epoca di vendemmia: settembre. Invecchiamento e pratiche enologiche: affinato in acciaio per 2 mesi e affinato in bottiglia per 2 mesi
Sensazioni	Aspetto: Rosso rubino. Odore: Un’esplosione di viole mammole e rose dove lievi accenni linfatici rendono ancora più fresca la percezione floreale. Gusto: Palato delicato e armonico con un tannino levigatissimo e una chiusura gentile e aggraziata

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821