ACQUISTATO IL .....

"Montecorallo" Rosso Riserva Colli di Faenza DOC 2021 2021



Complessità e armonia

Dalle colline romagnole, baciate dal sole e accarezzate dal vento, nasce il Colli di Faenza DOC Rosso Riserva Montecorallo, un vino rosso prodotto da Trerè Azienda Agricola. Figlio di un ottimo terroir, caratterizzato da suoli argillosi-calcarei e da un clima temperato, con influenze marine che donano freschezza e sapidità alle uve, i vigneti si trovano a 90 metri sul livello del mare e godono di una posizione privilegiata che favorisce una maturazione ottimale dei grappoli. Montecorallo è il frutto di un sapiente blend di Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%) e Sangiovese (10%). La lavorazione ha inizio con la vendemmia a mano che avviene nella prima decade di ottobre. Le uve vengono accuratamente selezionate e sottoposte a una soffice pigiatura per poi essere avviate a fermentazione alcolica, in acciaio a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce può protrarsi fino a 30 giorni. In seguito alla svinatura, il vino affina in barrique e botti di rovere per circa 12 mesi, acquisendo complessità e armonia. In ultimo, prima della definitiva messa in commercio, Montecorallo riposa in bottiglia per altri 6 mesi. Colore rubino cupo e compatto, al naso rivela un bouquet ricco e complesso. Note di frutta in confettura, ciliegia e prugna, accompagnate da tocchi di buccia di pomodoro disidratato, erbe aromatiche, alloro e salvia. In bocca si rivela di grande struttura, caldo e compatto, con un tannino levigato e maturo. Montecorallo è un vino perfetto per le occasioni speciali. Compagno ideale per un pranzo della domenica in famiglia o per una cena con amici alla scoperta dei sapori autentici della Romagna.

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	guyot e cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Cabernet 60% Merlot 30% Sangiovese 10%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 8 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre. Invecchiato in barriques e in botti di rovere per 12 mesi e affinato in bottiglia per 6 mesi
Sensazioni	Aspetto: Rubino cupo e compatto con riflessi aranciati. Odore: Apertura olfattiva su note di frutta in confettura (ciliegia e prugna). Tocchi di buccia di pomodoro disidratato e di erbaceo nobile con lieve reminescenze di alloro e salvia. Gusto: Vino di struttura, calore e compattezza, tannino levigato e maturo. Chiusura su ritorni di frutta in confettura e vaniglia.

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