ACQUISTATO IL .....

"Trerè" Spumante Brut



Bollicina di grande piacevolezza

Lo Spumante Brut dell'Azienda Agricola Trerè nasce nel cuore della Romagna, una regione rinomata per la sua lunga tradizione vitivinicola e per la buona qualità delle sue bollicine. In questo caso le uve utilizzate per la produzione dello spumante provengono da vigneti che si trovano a un'altitudine di 70 metri sul livello del mare, con esposizione est-sud-est. Il Trerè Brut è prodotto con un blend di Chardonnay (95%) e Famoso (5%), un vitigno autoctono della Romagna. Questo, con la sua acidità spiccata e le note aromatiche distintive, aggiunge freschezza e complessità al vino finito. La vendemmia ha inizio nella prima decade di agosto, quando le uve hanno raggiunto un giusto grado di maturazione. La raccolta manuale garantisce la selezione dei grappoli migliori che vengono immediatamente portati in cantina per essere trasformati. Il vino è prodotto secondo il metodo Charmat lungo, quindi la fermentazione del vino base in autoclave si prolunga per alcuni mesi. Nel calice questa bollicina si presenta di un colore giallo paglierino tenue. Al naso rivela una grande carica aromatica, con fragranti sensazioni di pera e mela verde che si intrecciano a toni erbacei di salvia e buccia di fava, agrumi e un lieve accenno di mandorla bianca. In bocca si distingue per la sua freschezza, grazie a una vena acida importante apportata dal Famoso. Il finale è agrumato, con note di mandarino e lime che lasciano una sensazione rinfrescante e persistente. Pensato per essere goduto giovane, questo spumante è ideale per accompagnare stuzzichini e aperitivi. Ottimo anche con molluschi e crostacei.

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
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Chardonay e Famoso
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Invecchiamento e pratiche enologiche: Metodo Charmat lungo
Sensazioni	Aspetto: Giallo paglierino tenue con riflessi di oro bianco e striature verdoline. Odore: Grande dote aromatica, dove fragranti sensazioni di pera e mela verde si intrecciano a toni erbacei di salvia e buccia di fava, sbuffi agrumati, ed un lieve accenno di mandorla bianca. Gusto: Conduzione al palato freschissima ed agile, giocata su una vena acida importante, peculiarità del vitigno " Famoso ", che si armonizza in un gioco di intriganti contrasti alla docile struttura dello Chardonnay. Chiusura agrumata su note di mandarino verde e lime.

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