Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

"The Tower's" Romagna DOC Sangiovese Superiore 2018

La più pura espressione del Sangiovese di Romagna

The Tower's, la Torre, è uno dei vini più rappresentativi dell'azienda di Modigliana. Romagna DOC Sangiovese Superiore, biologico, nasce da uve Sangiovese in purezza. La vinificazione è semplice e accurata. Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, questo rosso rappresenta l'espressione più pura del vitigno di partenza. Se si vogliono conoscere davvero le potenzialità di questa antica uva, questa è la bottiglia da cui partire. Nel bicchiere il colore è vivo e luminoso. Al naso i profumi sono freschi e richiamano la frutta rossa bella matura e succosa. In particolare vi si riconoscono le visciole, le belle ciliegie spesso confuse con le amarene. Sul finale, poi, si possono anche cogliere leggere sfumature iodate che ci fanno pensare al mare, non così distante. In bocca, infine, è piacevole e piacevolmente beverino, con tannini morbidi e maturi ed evidenti richiami di frutta rossa. Un vino facile da amare, perfetto per mille occasioni. Da bere giovane, per cogliere a pieno la ricchezza del frutto di partenza.

Ci troviamo in Romagna, tra i Comuni di Brisighella e Modigliana in Località San Martino in Monte. Qui si trova l'azienda Torre, sessanta ettari raccolti in anfiteatri a circa 300 metri sul livello del mare e protetti dalla dolcezze delle forme collinari. La storia della cantina risale ai primi anni 2000 quando la famiglia Costa inizia un lungo lavoro di riqualificazione di antiche vigne, per produrre vini moderni e di qualità. Nel corso dei lavori, quasi casualmente, venne alla luce un'antica vigna nascosta tra fitti rovi. Era una vigna di Sangiovese, allevata ad alberello, di una bellezza estrema, risalente addirittura al 1922. Da lì la scelta di dar vita a un nuovo progetto volto al recupero archeologico del vigneto. Il forte rispetto del suolo, della vigna e del vino prodotto, guida oggi ogni aspetto della gestione dell'azienda Torre e la conduzione è, rigorosamente, biologica.

La Vigna

Terreno	In prevalenza arenarie e marne
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Prevalentemente cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	13.50% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata. Le bucce rimangono a contatto con il vino per circa 10 giorni; segue la fermentazione malolattica.
Sensazioni	Veste rubino luminosa con profumi freschi e tesi di visciole, ciliegie, con chiusura leggermente iodata. Al gusto soave, con tannini morbidi, richiami di frutti rossi chiusura di grande mineralogia che lo rende leggero e di grande bevibilità.

© 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