ACQUISTATO IL .....

"Vigna Della Signora" Colli di Faenza Bianco DOC 2018

Bianco, biologico, per tutti i giorni

Vigna Della Signora, Colli di Faenza Doc 2018, Biologico, è un interessante bianco proposto da Torre, azienda a conduzione famigliare che ha fatto della valorizzazione del ricco patrimonio di tradizioni vinicole delle colline romagnole il suo punto di forza. In questo caso si tratta di un bianco piacevolmente fresco e leggermente aromatico. Nel suo taglio, infatti, si trova un 40% di uve Chardonnay e un 40% di Sauvignon Blanc, particolarmente a proprio agio su queste colline di centro Italia. Per il resto vengono usate altre uve tipiche, non indicate in etichetta. La lavorazione è volta a ottenere la massima qualità. Macerazione prefermentativa sulle bucce per estrarre tutti gli aromi delle varietà usate, e fermentazione a temperatura controllata attivata per mezzo di lieviti selezionati. Il risultato è un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, note floreali, agrumate e di frutta esotica. In bocca, invece, si rivela molto persistente e dotato di una bella freschezza e sapidità. Di buona struttura, è senza dubbio un vino che merita un posto d'onore sulla tavola quando il menù prevede piatti a base di pesce saporito.

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	Arenarie di vecchi fondali marini
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato e Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	40% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc, 20% altri vitigni.
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione prefermentativa sulle bucce e fermentazione a 14° con lieviti selezionati.
Sensazioni	Di colore gialla paglierino con riflessi dorati, all'olfatto sprigiona note floreali, agrumate e di frutta esotica. Al palato ha una notevole persistenza gustativa e la bocca si distingue per freschezza e sapidità ben bilanciate da una buona struttura.

© 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