



ACQUISTATO IL

"Arlus" Romagna Albana DOCG 2022

2022



Prodotto con una parte di uve colpite da muffa nobile

In dialetto romagnolo, Arlùs vuol dire luccicare, rilucere o risplendere. Difficile pensare a un nome più azzeccato di questo per il vino che cantina Trerè propone qui. Bianco secco, nasce da uve Albana in purezza, coltivate con il tradizionale sistema della pergoletta romagnola. Parte dei frutti vengono raccolti normalmente, parte invece vengono raccolti leggermente oltre il momento di maturazione, quando ha già fatto la sua comparsa la cosiddetta muffa nobile, o botrytis cinerea. La sua presenza sui grappoli provoca una veloce disidratazione degli acini e conferisce al vino finito delle note caratteristiche al naso e una brillantezza invidiabile. Arlùs è il vino ideale da proporre quando in tavola il menù prevede la pasta fresca fatta a mano. Ma può tranquillamente essere servito come aperitivo, accanto a un raffinato piatto di frutti di mare appena sgusciati.

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	medio impasto limoso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergoletta romagnola
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Albana 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Criomacerazione in pressa per 18 ore fermentazione in acciaio con lieviti indigeni

Sensazioni Profumi eleganti di gelsomino e glicine, richiami alla pesca e all'albicocca. Palato avvolgente con un perfetto e gustoso equilibrio.

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. 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