ACQUISTATO IL .....

"Vigna dello Sperone" Sangiovese Superiore DOC 2021 2021



Caldo cuore di Romagna

Vigna dello Sperone è uno dei vini più rappresentativi dell'azienda Trerè. Sangiovese Superiore DOC, nasce da una accurata lavorazione delle uve giunte a perfetta maturazione. Vendemmiate e conferite velocemente in cantina, vengono vinificate in acciaio. La fermentazione alcolica è attivata per mezzo di lieviti indigeni e in seguito alla svinatura, il vino viene lasciato affinare in vasche di cemento. Il risultato è un bel rosso caratterizzato da un colore rubino ancora acceso e vivace. Al naso il varietale si esprime con note di frutta rossa ben matura, e in particolare la ciliegia e i piccoli frutti di bosco. In bocca è sanguigno e ricco di carattere. Un bel rosso, con u'acidità spiccata ma ben bilanciata dalla ricchezza del frutto e dall'alcol. Il tannino, teso e maturo, prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto. Ottimo in abbinamento a piatti saporiti, in particolare di carne.

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	cordone speronato e guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Sangiovese 85% merlot e syrah 15%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e affinamento in cemento
Sensazioni	Bocca sanguigna e ricca di carattere, dove l'acidità e la tensione tannica ne esaltano il dinamismo avvantaggiando il sorso

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