



ACQUISTATO IL .....

"Villa Tirrena" Rosso Lazio IGP 2019

2019

## Deciso e persistente



Svinando®

Si chiama Villa Tirrena, come la magnifica dimora, con viste mozzafiato sulla Valle dei Calanchi, di proprietà di Paolo e Noemia d'Amico. In questo caso, però, si tratta di uno dei buoni vini prodotti dalla coppia, un Lazio IGP che nasce da una lavorazione di uve Merlot e Syrah. Uve raccolte in vigne posizionate fra Roma e Firenze, al confine con l'Umbria, ad una altitudine di circa 450 metri sul livello del mare. Vinificazione super accurata, al termine della trasformazione il vino viene lasciato maturare in barrique di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio. Questa delicata fase si prolunga per circa 10 mesi. Viene quindi imbottigliato e riposto in cantina per altri 10 mesi circa. Nasce così un vino caratterizzato da un colore cristallino, rosso rubino intenso. Al naso Villa Tirrena si rivela deciso e persistente, con note ben riconoscibili di frutti rossi, ciliegie e spezie. In bocca, invece, è maturo e complesso, con tannini strutturati ed eleganti, il tutto ben ammorbidito dal lungo passaggio in barrique. Ottimo con secondi piatti di carne rossa, arrostiti e selvaggina.

La storia di questa piccola cantina boutique è fortemente legata a quella dei suoi due fondatori. Paolo, discendente da una famiglia di armatori da tre generazioni, è da sempre appassionato di vini, fin da quando da piccolo passeggiava nelle vecchie cantine della casa di famiglia. Noemia, invece, è nata a Rio de Janeiro, di origine portoghese, di Porto. I nonni, arrivando in Brasile, hanno portato con loro la storica tradizione del vino. Nel 1985, dopo anni di lavoro in altre attività, i due decidono di dar vita al progetto della loro nuova azienda vinicola, impostata fin da subito su eleganza ed esclusività. In campagna le uve vengono selezionate e raccolte manualmente. Mentre la fase di produzione è seguita, passo passo, dall'enologo e agronomo Guillaume Gelly. Nasce così un premiato portafoglio di otto etichette, biologiche, ottenute principalmente da vitigni francesi, su terreni vulcanici della Valle dei Calanchi, in Umbria. Piccola curiosità. In attesa di raggiungere gli scaffali delle enoteche e dei ristoranti, i vini vengono conservati in cantine create da Noemia d'Amico e dall'architetto Luca Brasini. Ricavata da rocce di tufo, la cantina presenta magnifici archi che creano un incantevole percorso e dove viene diffusa musica classica. Un luogo magico, per coccolare ottimi vini.

### La Vigna

**Terreno** vulcanico moderatamente fertile

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6800

### Il Vino

**Tipologia** Vino Rosso Fermo

**Provenienza** Lazio

**Uve** 90% Merlot e 10 % Syra

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 15 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Barrique

**Sensazioni** COLORE: Cristallino, rosso rubino intenso. NASO: Deciso, persistente, con profumi di frutti rossi, ciliegie e spezie. PALATO: Maturo e complesso, con tannini strutturati ed eleganti, il tutto ben ammorbidito da barriques di rovere francese

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