ACQUISTATO IL .....

"Duomo di Faenza" Trebbiano Romagna DOC 2022 2022

Tra fiori e frutta

Partiamo dal nome. Nel 1502, Leonardo trascorre sei mesi della sua vita in Romagna. E a quel periodo è ispirata questa linea di vini, prodotti da vitigni del territorio, trasformati seguendo le indicazioni del Metodo Leonardo. Come questo Duomo di Faenza, Romagna DOC, che nasce da uve Trebbiano raccolte a partire dalla seconda decade di settembre. Vinificazione soft a temperatura controllata per permettere agli aromi del vino di svilupparsi, fruttati e floreali, mantenendo la classica nota fresca. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo molto tenue, con profumi intensi e diretti, dominati dalla pesca, dai fiori di ginestra e dalle note di erba fresca. In bocca rivela un perfetto bilanciamento tra corpo e acidità che gli conferisce una grande bevibilità. Buono fin dall'aperitivo, questo Duomo di Faenza è nato per accompagnare al meglio i piatti tipici della tradizione, a partire dalla classica "piada romagnola" con rucola e squacquerone.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il nitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno	medio calcareo
Esposizione	sud est
Allevamento Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	trebbiano 85% + altre uve bianche
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte nella seconda decade di settembre. Vinificazione con lieve pressatura e fermentazione a temperatura controllata per sviluppare gli aromi leggermente fruttati e floreali tipici del vitigno mantenendo la classica nota fresca.
Sensazioni	Colore giallo molto tenue, al naso sviluppa aromi fruttati di mela ed albicocca accompagnati da un buon bouquet floreale. L'acidità ben calibrata e la sapidita' tipica ne esaltano la freschezza al palato

© 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