



ACQUISTATO IL

"Re Nero" Colli di Faenza Sangiovese DOC 2021

2021

Da una ristretta zona dei Colli di Faenza



Svinando

Re Nero è un favoloso Sangiovese in purezza. Ma non un Sangiovese qualunque. Solo quello proveniente da una ristretta zona dei Colli di Faenza, dove può maturare cullato da un sole caldo e da una brezza lieve e costante. Nel momento della raccolta, poi, viene fatta un'attenta selezione dei grappoli, così da conferire in cantina solo i frutti migliori. Dopo la vinificazione, un breve affinamento in piccole botti di rovere rende il suo corpo importante e il profumo intenso e piacevole, con note di frutta matura. E' un vino nato per stare in tavole. Trova il suo abbinamento ideale in molti piatti della tradizione regionale, a partire dai buoni primi al sugo, o dai formaggi di media stagionatura, per arrivare alla classica grigliata mista.

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 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e piccolo affinamento in Barriques per 6 mesi
Sensazioni	Naso su toni speziati prima dolci poi più pungenti. Ciliegia e viola in sottofondo.

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