



TORDEL COLLE



SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC, RISERVA

Il brand Tordelcolle esprime la cultura e le tradizioni culinarie italiane ove il vino è il protagonista indiscusso della tavola.

ISPIRAZIONE

I paesaggi ed i profili delle regioni Italiane sembrano essere il disegno di uno stilista. Antiche rovine arrivate sino a noi sono la testimonianza della magnificenza e della storia del Paese.



TARGET DI RIFERIMENTO

Persone che amano e rispettano i tempi della natura. Questo è un vino Riserva, che necessita del giusto tempo per maturare. Invecchiare ed affinarsi.



BRAND

Il nome del brand "Tordelcolle" è un tributo alla magnificenza delle rovine che, dall'alto dei colli, dominavano l'intera area circostante.



DESIGN

Semplice, chiaro e minimal.



STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



REGIONE EMILIA ROMAGNA

Il clima è sub continentale, in cui si alternano inverni freddi ed estati calde e umide. Sulle coste l'umidità e il calore vengono mitigati dalle brezze marine.





TORDEL COLLE

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
RISERVA



Sangiovese



Argilloso,
con arenarie



Emilia
Romagna



18/20 °C



13% vol
750 ml



Colore rosso scuro con riflessi
violacei



Profumo intenso e fragrante con
una ricca varietà di sensazioni



Gusto piacevole, armonico e
vellutato



Ottimo con arrosti e formaggi
stagionati

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte e diraspate sono state vinificate con 7/8 giorni di macerazione per estrarne colore e struttura. La fermentazione alcolica e malolattica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata 25/27 °C. Almeno 24 mesi di affinamento in botti completano il processo di vinificazione prima dei tempi di imbottigliamento.