

18/06/2020

Trent'anni di agricoltura biologica, un'autentica attenzione per la biodinamica, una struttura cooperativa che lavora una quindicina di ettari tra vite e ulivi. Questa è Paterna, una realtà di sicuro interesse che affonda le sue radici sui pendii aretini della valle dell'Arno e produce da sempre vini schietti e accurati.

Nella sua gamma il "VIGNANOVA" rappresenta il rosso di vertice, prodotto con solo Sangiovese invecchiato dodici mesi in barrique di secondo e terzo passaggio, prima di completare l'affinamento in bottiglia un altro anno.

Ecco le nostre note di degustazione dell'annata 2015:

Colore rubino-granato intenso e concentrato.

Impatto speziato, finemente vegetale, con rovere apparente, ben assecondato da una carnosità matura. Il sottobosco bagnato dialoga con la parte fenolica.

La bocca è sorprendentemente fresca, equilibrata, in un connubio in cui tannino e acidità avanzano di concerto. Il finale è caratterizzato da un verace timbro tannico amarognolo.

Etichetta che esprime bene la territorialità di cui è portatrice. Da dedicare a piatti di carni rosse importanti.



Vignanova 2015

Etichetta

Paterna

Azienda

Terranuova Bracciolini (AR)

Comune

Toscana

Regione

Italia