

# Coolmag - art



[home - art](#)

Tweet

Mi piace [Condividi](#) Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

## In Vino Veritas: Trerè Amarcord d'un Ross Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC

di Mirko Bosio (Enoteca CiaoGnari, Parigi)

Si dice **Romagna** e si legge (in questo caso, si beve) **Sangiovese**. Nel bene e nel male, intendiamoci. Il prezzo che ancora paga il **Chianti** nell'immaginario collettivo (legato all'iconografia del **fiasco** e sinonimo di **vino grezzo** e di poco conto), è lo stesso che molti vorrebbero affibbiare al **Sangiovese** romagnolo, o al cugino **Lambrusco** emiliano. Eppure, il Sangiovese è l'unico vitigno internazionale d'origine italiana coltivato dalla **California** al **Cile**. I tempi sono cambiati, i palati evoluti: le quantità si riducono a tutto vantaggio della qualità, che in presenza di passione e lungimiranza non può che guadagnarci. Non è difficile rintracciare queste e tante altre doti importanti nel lavoro di **Morena Trerè**, che fin dal 1976 ha deciso quasi per gioco d'affiancare il padre **Valeriano** in quel meraviglioso mondo che è la produzione vitivinicola, partendo dai primi ettari del **Podere Saccona**, nelle prime magnifiche **colline faentine**.

È là che ancora oggi troviamo l'**Azienda Agricola Trerè** dove Morena, in compagnia del figlio **Massimiliano**, svolge questo sapiente lavoro di equilibristi e saggezze antiche, proprie del coltivare la vite. Il vino che è alla base di questo **Amarcord d'un Ross** ("mi ricordo di un rosso", nel dialetto tipico) **Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC**, nasce da un'attenta selezione delle uve a cui viene assemblato un 15% di **Cabernet Sauvignon** per dare vita a questo "blend" davvero interessante. Dopo la fermentazione in vasche inox a temperatura controllata, segue l'affinamento di 12 mesi in "barrique" di rovere francese e di ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il naso è concentrato sui suoi **frutti rossi maturi** e sulle **spezie**. All'assaggio riempie il palato col suo calore e la sua morbidezza unita alla giusta acidità. Sorprende il lungo e persistente finale, in perfetto equilibrio di frutto e di tostato. Rimane coi piedi ben piantati per terra, questo Amarcord d'un Ross. Non dimentica la tipicità e sa bene rappresentare l'espressione del suo meraviglioso territorio, senza però rinunciare a una vocazione più internazionale e attuale. Da provare con **arrosti**, **selvaggina** e, naturalmente, **pasta fresca** e **sughi** importanti.

**Trerè Azienda Agricola**  
via Casale 19, Faenza (RA)  
tel. 054647034

[www.morenatrerere.com](http://www.morenatrerere.com)

Foto: Trerè Azienda Agricola

