





VINI



LA FURHA DEL BASINO

Confezione di cartone singola + 1 bottiglia Furha 0,75lt

Il nome è dedicato all'adiacente Forra del Basino, un unicum naturalistico che presenta una vegetazione -felci, faggi, conifere- normalmente presente solo oltre i mille metri, è un vino più speziato e sottile, caratterizzato da un affinamento in legno che lo ha portato a giocare con sfaccettature cangianti e accenni esotici.

Annata	2022
Colore	Rosso rubino
Denominazione	Sangiovese Superiore
Uve	Sangiovese
Gradazione	13% vol.
Formato	0,750 l



YSOLA

Vino spumante metodo classico dosaggio zero

Metodo classico prodotto con uve albana. Alcool 12,5%.

Il nostro metodo classico da uve albana, un progetto visionario e affascinante. L'albana ha caratteristiche che la rendono unica e adatta a questo tipo di vinificazione: grande acidità, profumi originali di frutta bianca, agrumi e fiori e capacità di evolvere complessità. La nostra idea è proporre attraverso questo vitigno una via italiana al metodo classico segnata dalla possibilità di rendere nello spumante le virtù di un'uva che ha avuto tutto il sole necessario e non vive semplicemente di sapori e profumi che arrivano con la lunga sosta sui lieviti. Un doppio repertorio che diventa un vino "mai visto".

Denominazione	Vino Spumante
Formato	0,750 l
Gradazione	12,5 vol.
Annata	2021



IL GRABEN DEL TRINZANO MAGNUM

Romagna DOC Sangiovese Superiore

Sangiovese in purezza. Alcool 12,5%. Fermentazioni spontanee, affinamento in botte da 30 hl, tappo in sughero monopezzo naturale.

Graben è una selezione di sangiovese in purezza affinato in botte grande da 30 hl. È un vino speziato e sottile, caratterizzato da un affinamento in legno che lo ha portato a giocare con sfaccettature cangianti e accenni esotici. È un vino che cresce nel tempo arrivando ad esprimere complessità e un repertorio di profumi che specchiano il paesaggio. Un viaggio nel bosco tra profumi di fiori, terra e presenze inaspettate.

Denominazione	Sangiovese Superiore
Formato	1,500 l
Gradazione	12,5 vol.
Uve	Sangiovese
Annata	2022



ALLE DODICI A MONTE TONDO

Romagna Albana DOCG secco

Albana in purezza. Alcool 12,5%. Fermentazioni spontanee, affinamento in acciaio e cemento, tappo in sughero monopezzo naturale.

L'Albana è l'autoctono bianco della Romagna, il vitigno che sulle argille rosse che sfilano da Bertinoro a Dozza trova il terroir perfetto per regalare vini che sanno essere caldi e materici, ma allo stesso tempo ritmati e agili in bocca. Alle Dodici a Monte Tondo ha un repertorio unico, che spazia dai fiori gialli agli agrumi, mediterraneo e pieno. Il nome ricorda la "voce" della vicina cava di gesso di Monte Tondo che ogni giorno alle 12 risuona con fragore tra le vigne del Podere Trinzano. Ogni anno le uve vengono scelte tra le 5 vigne presenti a Trinzano (5 ettari in totale con 4 diversi biotipi presenti) in modo da garantire l'eleganza e la freschezza che sono l'obiettivo stilistico di questo vino.

Formato	0,750 l
Gradazione	12,5 vol.
Uve	Albana
Annata	2023



IL GRABEN DEL TRINZANO

Romagna DOC Sangiovese Superiore

Sangiovese in purezza. Alcool 12,5%. Fermentazioni spontanee, affinamento in botte da 30 hl, tappo in sughero monopezzo naturale.

Graben è una selezione di sangiovese in purezza affinato in botte grande da 30 hl. È un vino speziato e sottile, caratterizzato da un affinamento in legno che lo ha portato a giocare con sfaccettature cangianti e accenni esotici. È un vino che cresce nel tempo arrivando ad esprimere complessità e un repertorio di profumi che specchiano il paesaggio. Un viaggio nel bosco tra profumi di fiori, terra e presenze inaspettate.

Denominazione	Sangiovese Superiore
Formato	0,750 l
Gradazione	12,5 vol.
Uve	Sangiovese
Annata	2022



VSOLA MAGNUM

Vino spumante metodo classico dosaggio zero

Metodo classico prodotto con uve albana. Alcool 12,5%.

Il nostro metodo classico da uve albana, un progetto visionario e affascinante. L'albana ha caratteristiche che la rendono unica e adatta a questo tipo di vinificazione: grande acidità, profumi originali di frutta bianca, agrumi e fiori e capacità di evolvere complessità. La nostra idea è proporre attraverso questo vitigno una via italiana al metodo classico segnata dalla possibilità di rendere nello spumante le virtù di un'uva che ha avuto tutto il sole necessario e non vive semplicemente di sapori e profumi che arrivano con la lunga sosta sui lieviti. Un doppio repertorio che diventa un vino "mai visto".

Denominazione	Vino Spumante
Formato	1,500 l
Gradazione	12,5 vol.
Annata	2021