TERRE DELLA ROCCA

LA FURHA DEL BASINO
E IL TRINZANO DEL BASINO 2+2 BOTT.

Confezione di cartone singola + 2 bottiglie Furha 0,75lt + 2 bottiglie Trinzano 0,75lt

La Furha del Basino il cui 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.

Il Trinzano del Basino è un vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO
E IL TRINZANO DEL BASINO 3+3 BOTT.

Confezione di cartone singola + 3 bottiglie Furha 0,75lt + 3 bottiglie Trinzano 0,75lt

La Furha del Basino il cui 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.

Il Trinzano del Basino è un vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

IL TRINZANO DEL BASINO 6 BOTT.

Confezione di cartone singola + 6 bottiglie Trinzano 0,75lt

Vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

IL TRINZANO DEL BASINO 4 BOTT.

Confezione di cartone singola + 4 bottiglie Trinzano 0,75lt

Vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO 2 BOTT.

Confezione di cartone singola + 2 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

LA FURHA DEL BASINO
E IL TRINZANO DEL BASINO 1+1 BOTT.

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

La Furha del Basino il cui 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.

Il Trinzano del Basino è un vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO 6 BOTT.

Confezione di cartone singola + 6 bottiglie 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

IL TRINZANO DEL BASINO 2 BOTT.

Confezione di cartone singola + 2 bottiglie Trinzano 0,75lt

Vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO 4 BOTT.

Confezione di cartone singola + 4 bottiglie 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

CONFEZIONE DUE BOTTIGLIE ALBANA METODO CLASSICO

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Ysola Albana metodo classico

ASTUCCIO DUE BOTTIGLIE SANGIOVESE

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Il Graben 2022 e La Furha 2022 Sangiovese superiore

MAGNUM SANGIOVESE

1 bottiglia da 1,5 l in confezione regalo

Il Graben Sangiovese superiore 2022 in elegante scatola a libro

CONFEZIONE QUATTRO BOTTIGLIE ALBANA E SANGIOVESE

4 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Alle Dodici Albana secco 2023 e Ysola Albana metodo classico - La Furha e Il Graben Sangiovese superiore 2022

CONFEZIONE DUE BOTTIGLIE ALBANA METODO CLASSICO E SANGIOVESE

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Il Graben Sangiovese superiore 2022 e Ysola Albana metodo classico

CONFEZIONE SINGOLA ALBANA METODO CLASSICO

1 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Ysola Albana metodo classico

ASTUCCIO DUE BOTTIGLIE ALBANA E SANGIOVESE

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Alle Dodici Albana secco 2023 e Il Trizano Sangiovese superiore 2021

MAGNUM ALBANA METODO CLASSICO

1 bottiglia da 1,5 l in confezione regalo

Ysola Albana metodo classico in elegante scatola a libro

CONFEZIONE QUATTRO BOTTIGLIE SANGIOVESE E ALBANA

4 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

La Furha 2022, Il Trinzano 2021 e Il Graben 2022 Sangiovese superiore - Alle Dodici Albana secco 2023

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Confezionato in piccole latte-bottiglia da 500 ml.

Nel Podere Trinzano sono presenti cinque piccoli uliveti, quattro che guardano il fiume Senio ed uno che insiste sul Rio Basino. Sono uliveti composti da diverse cultivar toscane, in gran parte Leccino e Frantoio, che regalano un olio delicato, ricco di profumi verdi — ortica, orto, erbe, foglia di carciofo, cicoria— e perfettamente equilibrato in bocca. Il nostro olio evo coniuga carattere e dolcezza, caratteristica che lo rende versatile e facilmente abbinabile. Le olive sono raccolte ad inizio invaiatura e lavorate senza lunghe attese in modo da conservare la fragranza dei profumi.

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

LA FURHA DEL BASINO

Romagna DOC Sangiovese Superiore Sangiovese 85%, Barbera 15%. Alcool 12,5%. Fermentazioni spontanee, affinamento in acciaio e cemento, tappo in sughero monopezzo naturale.

Ottenuto da uve sangiovese con una piccola percentuale di barbera come nella tradizione della Valle del Senio, la Furha è un vino sottile, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è fragrante, in evidenza, ma sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, piena e senza inutile peso. È affinato in acciaio e viaggia al ritmo di una grande energia e freschezza. Nel nome è richiamato il Rio Basino che scorre ai piedi del Podere Trinzano sul lato sud-est e che “nasce” uscendo da una forra omonima caratterizzata da un ambiente naturalistico straordinario che è stato protetto. Negli anni Ottanta si è scoperto che le acque del rio sono in realtà quelle del Rio Stella che scompare in un inghiottitoio qualche chilometro più a nord.

Annata	2022
Colore	Rosso rubino
Denominazione	Sangiovese Superiore
Uve	Barbera 15%, Sangiovese 85%
Gradazione	12,5 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 boAe 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 boAe 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

YSOLA 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

LA FURHA DEL BASINO
E IL TRINZANO DEL BASINO 1+1 BOTT.

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

La Furha del Basino il cui 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.

Il Trinzano del Basino è un vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO
E IL TRINZANO DEL BASINO 3+3 BOTT.

Confezione di cartone singola + 3 bottiglie Furha 0,75lt + 3 bottiglie Trinzano 0,75lt

La Furha del Basino il cui 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.

Il Trinzano del Basino è un vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO
E IL TRINZANO DEL BASINO 2+2 BOTT.

Confezione di cartone singola + 2 bottiglie Furha 0,75lt + 2 bottiglie Trinzano 0,75lt

La Furha del Basino il cui 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.

Il Trinzano del Basino è un vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO 6 BOTT.

Confezione di cartone singola + 6 bottiglie 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

IL TRINZANO DEL BASINO 4 BOTT.

Confezione di cartone singola + 4 bottiglie Trinzano 0,75lt

Vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

IL TRINZANO DEL BASINO 2 BOTT.

Confezione di cartone singola + 2 bottiglie Trinzano 0,75lt

Vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

IL TRINZANO DEL BASINO 6 BOTT.

Confezione di cartone singola + 6 bottiglie Trinzano 0,75lt

Vino materico, con la viola mammola in evidenza e una bocca piena, accompagnata nel finale da tannini serrati e però delicati. Il frutto è algido, sempre sobrio. La beva è sapida, saporita, fresca e ritmata.

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

LA FURHA DEL BASINO 4 BOTT.

Confezione di cartone singola + 4 bottiglie 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

LA FURHA DEL BASINO 2 BOTT.

Confezione di cartone singola + 2 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

CONFEZIONE QUATTRO BOTTIGLIE ALBANA E SANGIOVESE

4 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Alle Dodici Albana secco 2023 e Ysola Albana metodo classico - La Furha e Il Graben Sangiovese superiore 2022

CONFEZIONE QUATTRO BOTTIGLIE SANGIOVESE E ALBANA

4 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

La Furha 2022, Il Trinzano 2021 e Il Graben 2022 Sangiovese superiore - Alle Dodici Albana secco 2023

CONFEZIONE DUE BOTTIGLIE ALBANA METODO CLASSICO E SANGIOVESE

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Il Graben Sangiovese superiore 2022 e Ysola Albana metodo classico

CONFEZIONE DUE BOTTIGLIE ALBANA METODO CLASSICO

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Ysola Albana metodo classico

CONFEZIONE SINGOLA ALBANA METODO CLASSICO

1 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Ysola Albana metodo classico

ASTUCCIO DUE BOTTIGLIE SANGIOVESE

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Il Graben 2022 e La Furha 2022 Sangiovese superiore

ASTUCCIO DUE BOTTIGLIE ALBANA E SANGIOVESE

2 bottiglie da 0,75 l in confezione regalo

Alle Dodici Albana secco 2023 e Il Trizano Sangiovese superiore 2021

MAGNUM SANGIOVESE

1 bottiglia da 1,5 l in confezione regalo

Il Graben Sangiovese superiore 2022 in elegante scatola a libro

MAGNUM ALBANA METODO CLASSICO

1 bottiglia da 1,5 l in confezione regalo

Ysola Albana metodo classico in elegante scatola a libro

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Confezionato in piccole latte-bottiglia da 500 ml.

Nel Podere Trinzano sono presenti cinque piccoli uliveti, quattro che guardano il fiume Senio ed uno che insiste sul Rio Basino. Sono uliveti composti da diverse cultivar toscane, in gran parte Leccino e Frantoio, che regalano un olio delicato, ricco di profumi verdi — ortica, orto, erbe, foglia di carciofo, cicoria— e perfettamente equilibrato in bocca. Il nostro olio evo coniuga carattere e dolcezza, caratteristica che lo rende versatile e facilmente abbinabile. Le olive sono raccolte ad inizio invaiatura e lavorate senza lunghe attese in modo da conservare la fragranza dei profumi.

WINE BOX 6 BOTTIGLIE

Scatola in legno da 6 bottiglie + 6 collarini

WINE BOX 4 BOTTIGLIE

Scatola in legno da 4 bottiglie + 2 collarini

WINE BOX 2 BOTTIGLIE

Scatola di legno da 2 bottiglie + 2 collarini

WINE BOX 1 BOTTIGLIA MAGNUM

Scatola di legno Magnum + 2 collarini per blocco bottiglia

WINE BOX

Scatole in legno da 1 a 6 bottiglie firmate Terre della Rocca