TERRE DELLA ROCCA

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

RHIZA

Vino spumante metodo classico dosaggio zero
Metodo classico prodotto con uve albana. Alcool 12%.
Vendemmia 2022, sboccatura novembre 2025.

Rhiza, che in greco significa radice, è il nostro metodo classico più prestigioso, ottenuto da una selezione di uve delle nostre vigne di albana puntando ad una eleganza estrema. Un vino sottile e delicato, floreale e complesso, iodato e agrumato. Il parziale affinamento in legno della base gli regala anche le sfaccettature di frutta secca e le note calde che bilanciano un repertorio algido e freschissimo. L'albana si conferma adatta a questo tipo di vinificazione: grande acidità, profumi originali e capacità di evolvere complessità nel tempo. La lunga sosta sui lieviti ci regala un vino di grande rango.

Formato	0,750 l
Gradazione	12% vol.
Uve	Albana
Annata	2025

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