



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Terra d'uro

FINCA LA RANA

SCHEDA TECNICA

Dai vigneti più giovani della proprietà, un Tinta de Toro moderno, fruttato e apprezzabile da tutti, che ha ottenuto i 92 punti Robert Parker.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Toro Denominación de Origen
 UVAGGIO	Tinta de Toro
 EVOLUZIONE	3 anni
 GRADO ALCOLEMICO	14,5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	ampio



Terra d'uro

FINCA LA RANA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino;
-  al naso esprime un bouquet intenso con piccoli frutti rossi in evidenza e note di sottobosco ed erbacee, con rosmarino e timo in evidenza;
-  al palato tornano le note fruttate e si presenta come un vino di corpo e caldo. Un rosso strutturato ma di facile beva, con tannini levigati e sottili.

freschezza
88%

sapidità
88%

corpo
88%

morbidezza
88%

tannicità
85%

VINIFICAZIONE

-  Dopo l'accurata selezione delle uve tinta de Toro (noto anche come tempranillo), inizia la pressatura dei grappoli, cui segue la fermentazione del mosto in grandi tini di rovere da 8.000 litri.
-  Segue la fermentazione alcolica e poi la malolattica. Affinamento in botti di rovere francese per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Da abbinare per concordanza a piatti di pari carattere e struttura, e profumo altrettanto esuberante. Da provare con selvaggina, carni o formaggi stagionati.

- **UN VINO DI CORPO**
- **FRUTTATO**
- **CARNI**

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE

◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La selvaggina si abbina benissimo a questo rosso di cui pareggia i profumi e l'intensità, per un abbinamento per concordanza di grande soddisfazione.



LECHAZO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Tipico piatto spagnolo, l'agnello da latte presenta una carne molto morbida e delicata, di colore bianco-rosato, con una leggera copertura di grasso sulla parte esterna che la rende ancora più succosa. L'abbinamento con il Finca La Rana è semplicemente perfetto.



LA CANTINA

Siamo nel Toro, nell'Hacienda Terra d'Uro, dove i vignaioli Javier Ortega e Cristiano Van Zeller interpretano il loro lavoro con la massima coscienza attraverso il lavoro in vigna. Una profonda e attenta conoscenza del territorio e l'esperienza di tre generazioni di viticoltori consentono ai loro vini di assumere espressioni uniche e tipiche assieme.

La maggior parte del lavoro in vigna viene svolto manualmente, come la potatura, la zappatura intorno alle viti, il trattamento con zolfo o polvere di ortica. Solo per l'aratura vengono applicati mezzi meccanici.

Per rispettare le qualità naturali del vino, è pochissimo l'intervento in cantina.



Javier Ortega è enologo con oltre 20 anni di esperienza e tanti riconoscimenti sulle spalle. La base del suo successo nasce nell'origine del vino: il terroir, la sua filosofia è rispettare e curare al massimo le viti.



Christian Van Zeller è un enologo di fama davvero mondiale, essendo uno dei più grandi nomi della regione del Douro oltre che un membro principale dei viticoltori più esperti del Douro, chiamati "Douro Boys". Il suo impegno è oggi quello di diffondere la qualità e la notorietà dei vini del Toro in tutto il mondo.



Collegio di Santa Maria maggiore nella città di Toro

LA REGIONE: TORO

REGIONE POLITICA CASTILLA Y LEÓN



REGIONE ENOLOGICA TORO



PRODUZIONE

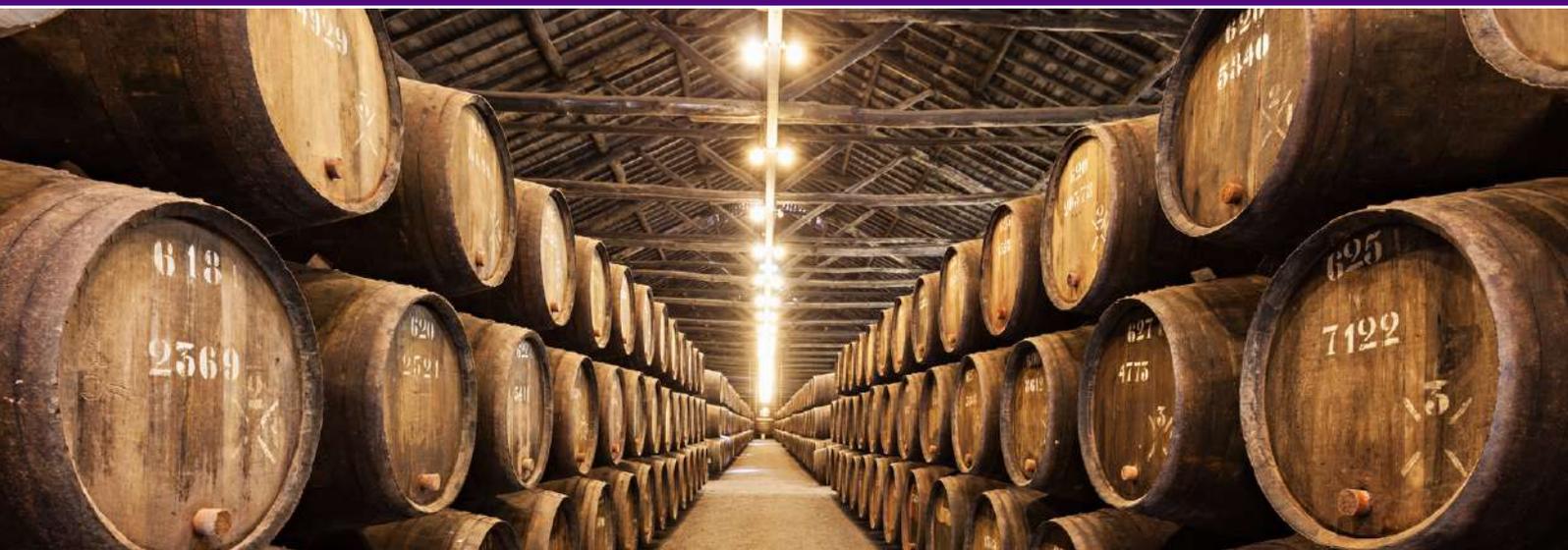
 5.500 ettari vitati

 10.000 ettolitri vino

LA RIVOLUZIONE DELL'UVA AUTOCTONA TINTA DE TORO

La regione vitivinicola spagnola di Toro, insignita della denominazione DO nel 1987, rappresenta la **storia di successo** più recente del settore enologico iberico. Fino al 1988 vi erano solo otto tenute che producevano vino nell'area, aumentate a 25 nel 2000, poi a 40 nel 2006, fino ad arrivare a 51 produttori registrati oggi.

La regione vanta anche la partecipazione di **numerosi investitori stranieri** che hanno creduto nelle potenzialità del terroir locale come la famiglia Lurton di Bordeaux o Moët Hennessy con la sua Bodega Numanthia.



IL SISTEMA DI QUALITÀ SPAGNOLO

In Spagna sono presenti numerose menzioni tradizionali che si integrano con le denominazioni standard Europee (DOP e IGP). Analogamente al sistema Francese (AOC) e Italiano (DOC), anche quello spagnolo prevede l'**uso di disciplinari**, introdotti per la prima volta a inizio '900, e conta numerose **DO** (Denominación de Origen) che coprono circa il 50% della produzione nazionale e due Denominación de Origen Calificada, (**DOCa**) introdotte nel 1991 - ossia il Rioja DOCa e il Priorat DOCa.

I vini che non possono essere etichettati con la sigla DO sono chiamati con il nome Vino de la Tierra, (**VdIT**) che equivale alla sigla IGT italiana.

In etichetta si possono trovare **altre menzioni tradizionali**: queste fanno riferimento all'affinamento del vino prima della commercializzazione, e sono:

JOVEN

vini giovani, con circa un anno di affinamento;

CRianza *(La dicitura Sin Crianza riportata in etichetta indica un vino imbottigliato giovane)*

Vini rossi con almeno due anni di maturazione (di cui uno in botte)

Vini bianchi e rosati affinati almeno sei mesi in botte.

RESERVA *(Vini di qualità prodotti in annate particolarmente favorevoli)*

Vini rossi con almeno tre anni di maturazione (di cui uno in botte)

Vini bianchi e rosati con almeno due anni di maturazione (di cui sei mesi in botte)

GRAN RESERVA *(Vini di qualità prodotti in annate particolarmente favorevoli)*

Vini rossi con almeno cinque anni di maturazione (di cui due in botte)

Vini bianchi e rosati con almeno quattro anni di maturazione (di cui sei mesi in botte)



Grappoli di uva tinta de Toro, autoctono della regione

LA REGIONE: TORO

La regione enologica "Toro" prende il nome dall'**omonima città** e rientra in una denominazione di origine protetta (DOP) incastonata tra le province di Zamora e Valladolid, nell'estremo occidentale di **Castiglia e León**, in una zona fortemente influenzata dalla presenza del fiume Duero e da altri corsi d'acqua che ne hanno delineato l'assetto paesaggistico.

Il clima di Toro è **continentale estremo** con influenze atlantiche. La regione è caratterizzata da inverni freddi ed estati calde e molto aride, con un'escursione termica tra il giorno e la notte notevole. Le condizioni climatiche si uniscono a **terreni poveri, friabili e poco permeabili** punteggiati ovunque da ciottoli di origine alluvionale che costringono le radici delle piante ad andare in profondità e restituiscono vini molto colorati, di corpo e alcolici.

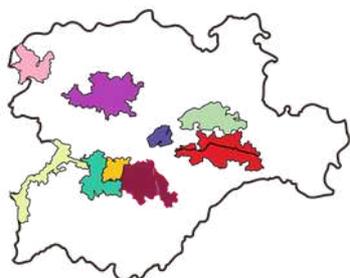
Per lungo tempo i vini di Toro non hanno brillato per eccellenza proprio in virtù di queste caratteristiche organolettiche, ma negli ultimi due decenni c'è stato **un cambiamento nella rotta produttiva** dei piccoli viticoltori. Si è ricercata la qualità sia in vigna sia in cantina con tecniche innovative e valorizzando le vecchie piante coltivate ad alberello (quasi tutte **prefillosseriche**), che oggi vengono impiegate per la produzione di vini di grande equilibrio, generalmente molto simili al Tempranillo, di pronta beva, ma dall'intensità e complessità marcate e di fatto uniche.



Vigneto di tinta de Toro allevato ad alberello, sul tipico terreno di ciottoli alluvionali

LA REGIONE: TORO

CASTILLA Y LEÓN



SOTTOZONE E DO

- Bierzo
- Tierra de Leon
- Alanza
- Ribeira del Duoro
- Cigales
- Rueda
- **Toro**
- Terra del vino de Zamora
- Arribes

VITIGNI PRINCIPALI

- Malvasia
- Verejo
- Albillo
- Tinta de Toro
- Garnacha
- Juan Garcia

Il prodotto per eccellenza di questa denominazione è il vino rosso ottenuto da tinta de Toro, un vitigno autoctono discendente dal tempranillo che si è adattato alle condizioni climatiche estreme di questa zona, con una maggiore concentrazione di zuccheri e polifenoli a maturazione completa.

I piccoli acini dalla buccia spessa, ricchi di colore e con tannini marcati sono noti per essere corposi e intensi, con aromi di frutta nera e spezie. Tra i vini più famosi di questa regione c'è il **Toro Reserva** e il **Toro Gran Reserva**, invecchiati rispettivamente per almeno tre e cinque anni, necessari a "domare" il tannino importante.



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO