

Torre fornello



Una storia fatta di tradizione e innovazione, passione e tenacia, arte e cultura.



Mappa catastale napoleonica risalente al 1817

Corrono i secoli, gli insediamenti rurali nei dintorni si fanno fitti ed i passaggi di proprietà del nostro Borgo lo arricchiscono sempre di più. Nel 1200 sorge la fornace che darà il nome alla località “Fornello” per cuocere mattoni di argilla e sassi di calce. Nel 1400 viene eretta la torre principale a guardia del feudo. Da qui “Torre Fornello”.

storia

è il 1028 qui inizia la storia di Torre Fornello



Nel 1600 i conti Zanardi Landi edificano le due costruzioni laterali attorno alla torre e danno vita ad un giardino botanico di rara bellezza. La costruzione aumenta di importanza: scuderia, stalle, fienile, cantine e vinsantaia mentre, intorno, la coltivazione della vite si estende fino all'orizzonte.









Nel 1982 la tenuta passa di proprietà della famiglia Sgorbati e, nel 1998, Enrico Sgorbati inizia la nuova era di Torre Fornello, ristrutturando l'antica azienda di famiglia e continuando la coltivazione specializzata dei vigneti, che da generazioni viene praticata, ponendosi come fine la produzione di vini di alta qualità, dando risalto al territorio di origine.





L'atmosfera suggestiva di Torre Fornello con la chiesetta fa di questo luogo uno dei posti più esclusivi dove il tempo acquisirà un sapore unico ed indimenticabile.





Bandiera Segnavento in ferro battuto risalente al 1400
oggi diventato logo dell'azienda Torre Fornello

Sulla Torre si erge una secolare bandiera segnamento in ferro battuto con simboli astrali dal significato misterioso. Tre stelle a otto punte ed un pianeta ellissoidale al centro. La storia di questa bandiera è ignota, forse una traccia degli antichi proprietari, i Sanseverino, noti alchimisti e studiosi delle stelle che nel 1400 costruirono la torre e vi collocarono la bandiera.

marchio

le stelle di Torre Fornello



Per noi questo simbolo rappresenta l'universo del gusto. I quattro sapori fondamentali percepibili dalle papille gustative: amaro, acido, dolce e sapido con le varie sfumature che rendono ancora più complesso ed interessante un vino. Questa bandiera carica di simbologie oggi è diventata logo e marchio aziendale.





I sinuosi vigneti di Torre Fornello

Da sempre qui la natura ha creato terra e clima ideale per la coltivazione della vite, che già in epoca romana veniva praticata in questa zona, come testimoniano numerosi ritrovamenti e reperti archeologici. Siamo in Val Tidone, una delle quattro vallate che contraddistinguono le colline di Piacenza e precisamente all'estremo occidentale dell'Emilia Romagna, al confine con Lombardia, Piemonte e Liguria. I vigneti di Torre Fornello si estendono per una superficie di 62 ettari ad una altimetria di 220 metri s.l.m.

vigneti
"le vigne amano le colline aperte"
Virgilio







Nelle vigne di Torre Fornello viene praticato l'inerbimento controllato inducendo la vite ad una naturale competizione, con il risultato di rese più basse a favore di una migliore qualità. I trattamenti antiparassitari seguono un disciplinare di lotta biologica nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente circostante e della salute.





Le uve, provenienti solo dai vigneti di proprietà, sono vinificate direttamente nella cantina di lavorazione di oltre 1000 metri quadrati che dispone di attrezzature altamente tecnologiche e d'avanguardia, permettendo di ottenere vini integri di aromi, profumi e sapori, dove la materia prima, l'uva, viene rispettata e lasciata esprimere naturalmente.

cantina

tecnologie innovative e luoghi antichi



Il connubio tra tecnologie e lavorazioni legate alla tradizione conferisce a Torre Fornello un' identità moderna, ma con antiche radici, riuscendo a trasferire anche nei vini l'espressione di un territorio con un tocco di contemporaneità.









L'affinamento e la conservazione dei vini avviene nelle cantine storiche risalenti al 1400-1600 situate sotto alla villa padronale, qui la temperatura e l'umidità naturale sono costanti conferendo ai vini eleganza, personalità e longevità.





I vini I.G.T. e D.O.C. Colli Piacentini di Torre Fornello

La produzione sia di vini bianchi che rossi D.O.C. dà molto risalto al territorio, coltivando principalmente vitigni autoctoni, oltre ad una piccola produzione di vini da vitigni internazionali presenti in azienda da sempre.

vini

ricchi di personalità



In luoghi unici e ricchi di storia vengono degustati i vini aziendali. Si utilizzano la vecchia stalla del 1600 e le scuderie, ora anche spazio espositivo per mostre ed eventi.





I cru millesimati di Torre Fornello

Grande attenzione viene rivolta anche alla gamma di spumanti metodo classico. Anche in questo caso la tradizione piacentina di vini effervescenti e la sapiente esperienza di consulenti di impostazione spumantistica ha fatto sì di ottenere tre prodotti di assoluta eccellenza, di grande personalità, spessore, complessità e piacevolezza.

La lunga permanenza sui lieviti (da 33 a 55 mesi) e figli di una sola annata (millesimato) ha permesso di creare spumanti metodo classico dalla forte caratterizzazione.

spumanti

metodo classico



PINOT ROSE' Pinot Nero Spumante di qualità

Tipologia: Rosè Pas dosè, metodo classico millesimato

Vitigno: 100% Pinot Nero

Anno di impianto: 1987

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcareo, subalcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali di uva

Resa media per q.li di uva in vino: 30%

Maturazione: 36/55 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Caratteri organolettici: Colore naturale da contatto pellicolare.

Profumo elegante e fresco con note di frutti rossi. Sapore sapido e strutturato, con vena acida che ne esalta la bevibilità e consente una mutevole e gradevolissima longevità.

Abbinamenti: ideale come aperitivo con antipasti di prosciutto cotto; dolci a base di fragole.

ENRICO PRIMO Chardonnay Spumante di qualità

Tipologia: Extra Brut, metodo classico millesimato

Vitigno: 100% Chardonnay

Anno di impianto: 1985

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcareo, subalcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali di uva

Resa media per q.li di uva in vino: 35%

Maturazione: 48/55 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura

Gradazione alcolica: 12% vol.

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino intenso.

Profumo fragrante con leggere note di vaniglia, fiore di mandorlo e crosta di pane, dal sapore fresco e rotondo nella sua completezza.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, perfetto con antipasti e dolci.



METODO CLASSICO

OLUBRA Marsanne Spumante di qualità

Tipologia: Brut, metodo classico millesimato

Vitigno: 90% Marsanne, 10% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1985

Forma di allevamento: Casarsa / Guyot

Terreno: Limoso, subalcalino, fertile

Resa media per ettaro: 80 quintali di uva

Resa media per q.li di uva in vino: 35%

Maturazione: 24/33 mesi di affinamento sui lieviti prima della sboccatura

Gradazione alcolica: 12% vol.

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo di frutta fresca e fiori bianchi, complesso, morbido

ma con acidità sostenuta, bouquet all'apertura variegato e intrigante.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, antipasti, crudi di pesce e ostriche.



FRIZZANTE



ORTRUGO frizzante D.O.C.

Tipologia: frizzante metodo charmat

Vitigno: 100% Ortrugo

Anno di impianto: 1984

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcareo / Argilloso

Resa media per ettaro: 85 quintali

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino, profumo fresco e delicato, ricorda la mela, sapore secco, sapido, scorrevole e vivace, con un leggero retrogusto tipicamente ammandorlato.

Abbinamenti: Salumi e formaggi. Minestre, zuppe di pesce, piatti a base di pesce.

CHARDONNAY frizzante D.O.C. Colli Piacentini

Tipologia: frizzante metodo charmat

Vitigno: 100% Chardonnay

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Casarsa

Terreno: Calcareo / Argilloso

Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo elegante, fine e floreale, sapore secco, di notevole vivacità e freschezza

Abbinamenti: Antipasti elaborati di pesce, pesci pregiati al cartoccio.



CHARMAT



MALVASIA frizzante D.O.C. Colli Piacentini

Tipologia: frizzante metodo charmat

Vitigno: 100% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1977

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso / Limoso

Resa media per ettaro: 90 quintali

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino, profumo aromatico fruttato, sapore secco, delicato, vivace e fresco.

Abbinamenti: Salumi. Piatti a base di verdure e uova, zuppe di pesce.

MALVASIA DOLCE frizzante I.G.T. Emilia Filtrato Dolce

Tipologia: frizzante metodo charmat

Vitigno: 100% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1996

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso / Limoso

Resa media per ettaro: 80 quintali di uva

Gradazione alcolica: 5/5,5% vol.

Residuo zuccherino: 95 g/l

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino carico. Profumo fine e delicato, ricorda la rosa e note di agrumi.

Sapore di buon spessore, vellutato e persistente.

Abbinamenti: Frutta e torte di frutta, crostate e pasticceria secca







“Prato Bianco” è l’antico nome dato all’esatta particella catastale sulla quale vengono coltivate le tre varietà di uve che compongono questo intrigante vino.

PRATOBIANCO **Bianco Emilia I.G.T.**

Tipologia: Fermo, secco, fermentato e affinato il 20% in barriques per 6/9 mesi - 80% in acciaio

Vitigno: 40% Malvasia di Candia aromatica, 40% Sauvignon, 20% Chardonnay

Anno di impianto: Sauvignon 1993, Malvasia 1990, Chardonnay 1985

Forma di allevamento: Casarsa e Guyot basso

Terreno: Medio impasto

Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli; profumo intenso e persistente con note aromatiche molto complesse che ricordano la salvia, il peperone verde, la frutta esotica, i fiori di sambuco, origano e timo; dal gusto asciutto, pieno ed elegante.

Abbinamenti: Insalate di mare, uova sode di quaglia, burrata, salumi, torte di verdure, verdure grigliate, barbabietole con formaggio di capra. Tortelli di spinaci e ricotta con burro fuso e salvia, ravioli di zucca, risotto al parmigiano, risotto di zafferano, risotto di zucca.



“Donna Luigia” Scotti Douglas, proprietaria dell’azienda, vissuta tra la fine del 1700 e l’inizio del 1800, discendente dalla nobile famiglia scozzese è stata una donna dalla forte personalità, creativa produttrice di vini, alla quale abbiamo voluto dedicare questo vino.

DONNA LUIGIA Malvasia D.O.C. Colli Piacentini

Tipologia: Fermo, secco, affinato il 20% in barriques per 6/9 mesi - 80% in acciaio

Vitigno: 100% Malvasia di Candia aromatica

Anno di impianto: 1990

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Medio impasto, lievemente calcareo, subalcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino carico con riflessi ambrati, al naso è intenso e fresco dove il caratteristico profumo della Malvasia si presenta con note di menta, anice stellato, frutto della passione e litchi.

È un vino secco, fresco, aromatico, piacevolmente complesso, lungo e persistente, un vino rotondo di struttura, anche da invecchiamento.

Abbinamenti: accoppiamenti dai sapori intensi, piatti a base di carni bianche decisi e corposi, pasta condita con radicchio rosso o con sughi, pasta al pesto, crepes ai funghi, petti di pollo con salsa bernese, pesci di lago, baccalà, salmone selvaggio affumicato, carni affumicate, foie gras, formaggi, risotto con tartufo bianco.



“Grenuil” è il nome del personaggio di un famoso romanzo. Grenuil è il protagonista ed ha un sogno, creare un profumo capace di governare il cuore delle persone mediante l'essenza perfetta. Grenuil conosce migliaia di profumi e aromi che colleziona nella sua mente e che gli consentono di creare, a suo piacere, composizioni olfattive nuove ed incredibilmente uniche.

GRENUIL *Bianco Emilia I.G.T.*

Tipologia: Fermo, secco

Vitigni: 40% Pinot Nero, 30% Sauvignon, 20% Ortrugo, 10% Malvasia di Candia Aromatica

Sistema di allevamento: Guyot basso e Cortina semplice

Terreno: Medio impasto

Resa media per ettaro: 80 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8-12°C

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti. Profumo intenso e persistente con note aromatiche molto complesse che ricordano la salvia, il peperone verde, i fiori di sambuco, il litchi e frutta esotica. Delicate note di camomilla e canfora. Sapore morbido e vivace con bocca persistente, lunga e aromatica. Pieno ed elegante.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, da gustare soprattutto nei periodi estivi, durante una piacevole conversazione tra amici o nella lettura di un buon libro. È perfetto con crudi di terra e di mare, piatti tradizionali di pesce e carni bianche. Ideale anche con i salumi.



UNA vigna, UNA varietà, UNA vendemmia, UNA mano UNA bottiglia che racchiude un pensiero.

“Roberto & Isa Ristorante La Palta”

Questo unico vino è frutto di un’attenta selezione di uve Malvasia Aromatica di Candia, coltivata in un piccolo appezzamento di soli 0.85 ettari, costituito da 4 particelle catastali (141, 142, 143, 144), dove particolari condizioni di microclima rendono questo prodotto unico e irripetibile.

UNA Malvasia D.O.C. Colli Piacentini

Tipologia: BIO, fermo, secco, uva bottrizzata in vigna, 100% affinamento in barriques per 13 mesi

Vitigni: 100% Malvasia di candia Aromatica

Anno di impianto: 1974

Sistema di allevamento: Guyot

Terreno: Calcareao Argilloso

Resa media per ettaro: 20 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati intensi. Al naso è nitido e di grande impatto aromatico, con profumi fruttati di pesca e albicocca che si completano in note erbacee e balsamiche di menta selvatica e zafferano. Sapore secco, avvolgente, grasso, sorretto da una equilibrata acidità che rinfresca e allunga il finale.

Abbinamenti: zucchine in fiore al ripieno di baccalà mantecato al basilico su verdure leggermente piccanti, crudo di trota bianca al sale grosso con crostino di caviale Asetra e gelato alla senape; tagliolini alle fave fresche con guancia di pescatrice, pancetta e coriandolo; gnocchi di patate e prezzemolo ripieni di crescenza con topinambur, timo e coniglio.



“Ottavo giorno” nasce dal provocatorio carattere territoriale delle argille piacentine che favoriscono l’espressione dei vitigni locali: la drammaticità fruttuosa della bonarda legata alla suadente setosità da parte di uve bottrizzate. Si tratta di una proposta inedita: da uva Croatina, localmente chiamata Bonarda, proveniente da agricoltura biologica e raccolta manualmente a metà agosto.

Nell’anno Domini 2014 addì 14 marzo, esattamente ad 1 anno ed 1 giorno dalla nomina di Papa FRANCESCO Pontefice e ottavo Sovrano dello Stato della Città del Vaticano, è stato nominato e certificato OTTAVO GIORNO VINO DA MESSA. Dalla Diocesi di Piacenza - Bobbio.



OTTAVO GIORNO

Vino da uve passite - Vino da Messa

Tipologia: BIO, fermo dolce, 100% fermentato e affinato in barrique per 13 mesi

Vitigni: 85% Bonarda (Croatina), 15% uve bottrizzate a conduzione biologica

Anno impianto: 2000

Sistema di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso, medio alcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali in pianta, dopo l’appassimento 27 quintali per ettaro

Gradazione alcolica: 13-13,5% vol

Residuo zuccherino: 50-90 g/l

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione: l’uva viene lasciata ad appassire in piccole cassette da 1 kg in un appassitoio ventilato naturalmente e fresco per 4 mesi sino alla pigiatura che avviene adagiando i grappoli di Bonarda su un letto di uve bottrizzate, separando subito il mosto dalle bucce (pressatura soffice e “in bianco”), ottenendo così un tenue colore rosa antico.

Abbinamenti: Salumi dal sapore intenso, formaggi di capra, erborinati, risotto con lumache, risotto con tartufo, torta di meringa con crema di fragole.



FRIZZANTE CHARMAT

GUTTURNIO frizzante D.O.C.

Tipologia: frizzante metodo charmat
Vitigno: 60% Barbera, 40% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso / Limoso

Resa media per ettaro: 80 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 14-16°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino brillante.
Profumo fresco, vinoso, fruttato con netto sentore di frutta di sottobosco.
Sapore ricco e pieno, persistente con sentore di frutti di bosco.

Abbinamenti: Paste con sughi di carne e pomodoro, cotechino.

BONARDA frizzante D.O.C. Colli Piacentini

Tipologia: frizzante metodo charmat

Vitigno: 100% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Guyot Basso

Terreno: Argilloso / Limoso

Resa media per ettaro: 80 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 12-16°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino.
Profumo accentuato, caratteristico, che ricorda la viola e la fragola.
Sapore amabile, pieno, persistente gradevolmente tannico.

Abbinamenti: Zuppe di legumi, carni bianche, stufati con verdure.





“Sinsäl” termine dialettale piacentino, che nell’antico contado indicava colui che trattava e mediava prodotti della terra, ma era anche l’artefice di unioni matrimoniali tra i figli delle diverse famiglie benestanti. Anche in questo vino il matrimonio è stato combinato tra uve di varietà differenti (il barbera e la bonarda), nella certezza di un ottima unione.

SINSÄL *Gutturnio superiore D.O.C.*

Tipologia: Fermo affinato il 20% in barriques per 3 mesi - 80% in acciaio

Vitigno: 60% Barbera, 40% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Sistema Guyot

Terreno: Limoso, buona dotazione di potassio e calcio

Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Caratteri organolettici: Colore granata scuro con riflessi viola.

Profumo vinoso con cenni di prugna e ciliegia accompagnano il sapore morbido, giustamente tannico ed ampio con retrogusto di frutta matura, vinoso e strutturato.

Abbinamenti: Vino ideale per piatti consistenti e gustosi a base di carne alla griglia e alla piastra.



"Diacono Gerardo" nel 1028 ha lasciato un lascito testamentale ad una nobildonna di Piacenza, inerente anche alle terre di Fornello.

DIACONO GERARDO 1028

Gutturnio riserva D.O.C. Colli Piacentini

Tipologia: Fermo affinato il 100% in botte e barriques per 18 mesi di 2° e 3° passaggio

Vitigno: 55% Barbera, 45% Bonarda (Croatina)

Anno di impianto: 1977

Forma di allevamento: Sistema Guyot

Terreno: Limoso, calcareo, sciolto, poco fertile

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino di straordinaria intensità, con riflessi granata.

Profumo suadente, ricco e complesso in cui si avvertono violetta, piccoli frutti e note speziate su piacevole fondo di susina di lunga persistenza: di sapore asciutto, fresco, armonico, con tannini di straordinaria morbidezza che ne segnalano l'importanza. Da lungo invecchiamento.

Abbinamenti: arrosto di maiale con prugne, carne di selvaggina, filetto di vitello alla griglia con funghi porcini e polenta bianca, brasati e stracotti, scamorza affumicata.



“Latitudo 45” è il parallelo che passa sul terreno dove viene coltivata e raccolta quest'uva straordinaria utilizzata per produrre un vino unico e complesso che si presta anche ad un lungo affinamento.

LATITUDO 45 *Bonarda D.O.C. Colli Piacentini*

Tipologia: Fermo affinato il 100% in tonneau da 500 lt. per 12-18 mesi

Vitigno: 95% Bonarda (Croatina), 5% altre uve a bacca rossa

Anno di impianto: 1976

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Sciolto, magro, limoso calcareo

Resa media per ettaro: 50 quintali

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino granata molto carico con profumi spiccati di fresia e violetta, visciola e trito d'erba, pepe bianco, cacao e cuoio dal sapore vibrante, fresco di struttura, con note fruttate e linfatiche. Da lungo invecchiamento.

Abbinamenti: Paste tradizionali italiane con sughi a base di carne come lasagne; stufato di manzo con patate, selvaggina, bistecche di maiale con fagioli.



“Dorian” è il personaggio letterario uscito dalla penna di un grande scrittore. Dorian, nella parte iniziale del romanzo è un giovane, per sempre giovane, di straordinaria bellezza, affascinante e ricercato, inquieto ed appassionato, sublime ed inimitabile come questo vino che ne rappresenta il suo ritratto perfetto ma che invece, a differenza del personaggio del romanzo, invecchia straordinariamente, si affina e si ammorbidisce ammantandosi di complessità, diventando sempre più elegante ed unico.

DORIAN Rosso Emilia I.G.T.

Tipologia: Fermo, affinato 10% in barriques per 3 mesi

Vitigni: 40% Barbera, 30% Bonarda, 10% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% altre uve a bacca rossa

Sistema di allevamento: Guyot basso e Cortina semplice

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 15-18°C

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino deciso e brillante e sottili nuances granata. Profumo concentrato ma raffinato ed elegante, con lunga persistenza che trasmette sensazioni uniche ed avvolgenti con sentori puliti di frutti di bosco ed amarena insieme a note di pepe bianco e liquirizia. Sapore dolcemente balsamico con sfumature di cuoio e di cacao ed insieme morbido di tannini vellutati e setosi. Immediato e pronto.

Abbinamenti: Perfetto con pasta con ragù, lasagne o cannelloni, ideale con salumi e antipasti di formaggi.



“ZU” è l’antico nome del mappale dove sono coltivate, nel rispetto della natura, le uve che compongono questo unico taglio bordolese al quale non vengono aggiunti solfiti. Dal cuore di questa nostra terra ZU scaturisce come un suono antico. ZU è un canto che risveglia il cuore dell’uomo.

ZU Rosso Emilia I.G.T.

Tipologia: BIO, fermo, affinato in acciaio

Vitigni: 50% Pinot Nero, 50% altre uve a bacca rossa a conduzione biologica

Anno di impianto: 2000

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Terreno: Argilloso, ricco di sostanza organica e macro elementi

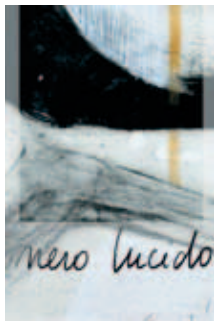
Resa media per ettaro: 70 quintali

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino carico. Profumo fresco, quasi ancora vinoso, con note di frutta nera matura, susina, mora, con qualche accenno di mirtillo e ribes nero. Sapore dotato di buona freschezza ed acidità con note tanniche ed ematiche. Da bersi giovane.

Abbinamenti: Piatti delicati di carne; fegato di pollo con cognac; pasta con fegato di pollo e salvia, manzo bollito, formaggio stagionato.



“Nero Lucido” è ottenuto da uve Pinot Nero leggeremente sovrasmaturate in pianta. Nero Lucido dimostra come l'identità e la personalità di un vino siano fortemente influenzate dalle caratteristiche geo-climatiche del territorio in cui è prodotto, dal tipo di vino e dalla volontà del produttore.

NERO LUCIDO Rosso Emilia I.G.T.

Tipologia: BIO, fermo, affinato il 100% per 18 mesi in barriques di rovere francese di 1° e 3° passaggio

Vitigno: 100% Pinot Nero

Anno di impianto: 1981

Sistema di allevamento: GDC

Terreno: Limoso, buona dotazione di potassio, magnesio, calcareo

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 14.5% vol

Temperatura di servizio: 18-20°C

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi rosso granata. Profumo variegato, complesso, marcatamente fruttato con piacevoli note di ciliegie e di spezie. Sapore rotondo, pieno, speziato, fresco e persistente.

Abbinamenti: Ottimo per accompagnare fegatini di pollo al cognac, pasta con fegatini di pollo e salvia, selvaggina, bollito di manzo con salsa di maionese e peperoni, formaggi stagionati e cioccolato al latte.



Nasce dalla volontà di Enrico Sgorbati voler percorrere il sentiero di confronto fra arte e cultura del vino. Questo connubio rappresenta uno dei momenti di maggior evidenza di una linea di condotta e di una filosofia di vita: quella della ricerca dell'eccellenza.

eventi

arte e cultura



Si è creata in azienda e nel tempo una collezione privata che pone l'accento sulla continuità di interessi tra la cultura del vino e l'arte; le opere d'arte contemporanea sembrano trovarsi lì da sempre perchè pensate e realizzate per questo luogo.





Arte e Vino, sono qui linguaggi che puntano a migliorare la capacità di comprendere e trasmettere l'essenza e l'esperienza dell'uomo, nella formazione di uno stile e di un luogo in cui storia e contemporaneità si intrecciano, dove la passione ed il bello convivono, ma soprattutto dove il contenuto è importante quanto la forma.





LA CHIESETTA

Costruita agli inizi del 1600 come oratorio esclusivamente di famiglia, divenne poi chiesa parrocchiale del piccolo Borgo nobiliare dove già dal 2 settembre 1776 il Vescovo autorizzava la celebrazione della Santa Messa pubblica “Celebratur Missa in Omnibus Festis”.

Anche oggi è aperta al pubblico durante le funzioni religiose.



contatti

come raggiungerci

TORRE FORNELLO azienda agricola

Loc. Fornello - 29010 Ziano Piacentino (PC)

Emilia Romagna - Italia

Tel. 0039 0523 861001 Fax 0039 0523 861638

www.torreformello.it vini@torreformello.it

 torreformello

Orari di apertura:

dal lunedì al venerdì 8-12 e 13.30-17.30

prefestivi e festivi 10-12 e 15-19

**VISITA ALLE CANTINE E DEGUSTAZIONE
SOLO SU PRENOTAZIONE**

In auto da Milano e Bologna:

Autostrada A1 - Uscita Piacenza Sud direzione Torino A21
Uscita Castel S.Giovanni seguire indicazioni per Ziano
Piacentino, prima di arrivare a Ziano svoltare a destra per
Fornello e seguire le indicazioni Azienda Vitivinicola Torre
Fornello.

In auto da Torino:

Autostrada A21 - Uscita Castel S.Giovanni

In auto da Piacenza:

Direzione Borgonovo poi per Ziano Piacentino, prima di
arrivare a Ziano svoltare a destra direzione Fornello
e seguire le indicazioni Azienda Vitivinicola Torre Fornello.



“Vino di chicchi colorati, calice d’inverno, pieno di fermento invisibile, alzai la tua fermezza, la tua luce soave, le tue forme, il tuo alcool di stella, bevvi come se adagio nascesse in me la vita”.

Pablo Neruda

appunti
appunti di degustazione ed emozioni