



Sorsi rubini e d'Adriatico firmati Tenuta Saiano

Approfondiamo il racconto enoico dell'azienda di Montebello di Poggio Torriana (Rimini) attraverso le sue impressioni di Sangiovese



«Gianciotto» – Romagna Sangiovese Superiore Doc biologico (Foto © Riccardo Isola).

Dopo aver esplorato alcuni dei **bianchi e rosati** più rappresentativi della **Tenuta Saiano** ([questo l'articolo pubblicato su La Gazzetta del Gusto](#)), questa volta proviamo a dipingere le impressioni al sorso che la Valmarecchia ci ha regalato al palato grazie ai suoi **Sangiovese**.

Questi **due rossi di Tenuta Saiano** sono figli anch'essi di dieci ettari di quell'Appennino mirante l'Adriatico in cui l'**eleganza e la succosità regalata dal substrato** (calcare e argilla) si integrano con quella fragranza e ricordi di balsamicità portate dalle carezze della brezza marittima.

«Gianciotto» – Romagna Sangiovese Superiore Doc biologico

Quattro anni di vita per forse il simbolo in rubino territorialmente più gioioso e rispettoso delle sue origini. Circa 13 mila le bottiglie, alcol al 13,5%. Un **Sangiovese riminese a tutti gli effetti** ma che punta a dare quella sensazione d'altura grazie a un corpo che c'è ma a una "freschezza" di frutto e una sapidità spiccata che ne rende facile e divertente la bevuta.

Degustazione e abbinamento del Gianciotto di Tenuta Saiano

Si presenta di un **rosso rubino vivo** e con **buona intensità alla vista**. Al naso richiami al frutto rosso e qualche spezia dolce, viola e fragranze d'agrume. Il palato conferma la briosa appartenenza a quell'Appennino adriatico con un'**entrata lineare e tagliente**, tannini presenti ma non pressanti giocano con quella nota quasi inedita e positivamente spiazzante di **erba aromatica mediterranea**

(rosmarino su tutti) e d'agrumi che si alterna a succosità di visciole e comunque di frutti rossi non totalmente maturi.

Perfetto come **accompagnatore romantico per salumi e formaggi non troppo stagionati**, primi piatti con ragù rossi anche di selvaggina (penna), carni alla griglia, fegato con cipolle e peperoni.

Di Vini connubi d'arte



“Contrappunti” di Luigi Rubino del 2015 (Foto © Web).

«Gianciotto» è un vino schietto nella sua semplicità di beva ma che riscalda e pulisce grazie alla sua vinosità intrinseca e sempre viva. Per questo a noi ricorda i “**Contrappunti**” di Luigi Rubino.

«Montebello» – Romagna Sangiovese Superiore Riserva Doc 2016

Il secondo dei rossi di Tenuta Saiano che abbiamo degustato, nasce come tributo dell'azienda al territorio e al Sangiovese. E' rappresentazione liquida d'apripista a chi voglia avvicinarsi al concetto della Riserva per il Romagna Sangiovese, in cui il sorso sorretto da un “leggiadro” richiamo d'origine si conforma in una struttura morbida con forte presenza al palato, lasciando sfumature fresche e pulite sorso dopo sorso. Circa 3.300 le bottiglie prodotte. Alcolicità in linea con le aspettative 13,5%.



«Montebello» – Romagna Sangiovese Superiore Riserva Doc 2016 (Foto © Riccardo Isola).

Montebello di Tenuta Saiano: degustazione e abbinamenti

Si presenta di un **intenso rosso rubino con lievi sfumature granate**, che si materializzano in consistenze lente e omogenee. Al naso è **tripudio di frutto rosso maturo** (ciliegia, mora), si carpiscono inizi di terziarizzazione anche se rimangono comunque nascosti dalla potenza fruttosa e che chiude con richiami floreali (petali di rosa già verso un principio di essiccazione)

Il sorso è in ingresso potente che si espande lentamente facendo emergere il frutto rosso, ma anche note di tabacco e una **balsamicità che lo rende assolutamente gustoso**. I tannini sono veramente in equilibrio con le morbidezze date dalla pseudo alcolicità. Chiude lunghissimo, persistente in cui predomina il frutto e un leggera nota non indisponente di amaricante.

Sicuramente è un vino che ha bisogno di essere accompagnato da piatti con complessità e strutture più importanti. Rimanendo in Romagna oltre a formaggi stagionati (anche stagionati in grotta) suggeriamo le imprescindibili lasagne al ragù, stinco di maiale al forno, agnello o comunque carne rossa sempre arrostita.

DiVini connubi d'arte



“Red dog balloon” di Jeff Koons del 1994-2000 (Foto © Web).

Con questa interpretazione del Sangiovese a noi viene in mente “**Red dog balloon**” di Jeff Koons del 1994-2000.

Tenuta Saiano

Via Casone, 35 – Montebello di Poggio Torriana (Rimini)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

24/10/2020

Autore

riccardo-isola