



Tenuta Saiano: l'identità della Valmarecchia in calice

A Montebello di Poggio Torriana (Rimini) il desiderio dell'editore Manlio Maggioli, già patron dell'Osteria La Sangiovesa (Santarcangelo di Romagna) trova una concreta rappresentazione enologica



Un'immagine di Tenuta Saiano (Foto © Facebook Tenuta Saiano).

È il racconto di un sogno fatto realtà. Del resto da un editore (Maggioli) che cos'altro ci si poteva aspettare se non dare corpo a sempre nuove narrazioni...

Parliamo della **Tenuta Saiano**, sessanta ettari in cui convivono e s'intrecciano diverse anime: dall'azienda agricola, che produce oltre a vini e olio anche prodotti alimentari nel proprio salumificio, al ristorante fino ad arrivare a un **suggestivo e rilassante resort**. Il tutto nel **cuore della Valmarecchia** a pochi passi dalla storia balneare romagnola. L'intero progetto prende forma nel 2003, sulle prime colline riminesi, precisamente all'interno dell'antico **borgo rurale "I casoni"**.

Vini Tenuta Saiano: 2 etichette associate a capolavori dell'arte

Per quanto riguarda l'aspetto che più di tutti ci appassiona, il vino, abbiamo avuto l'occasione di testare alcuni dei prodotti che identificano la firma enologica della Tenuta. Nei **dieci ettari di vigneto**, abbarbicati tra l'Adriatico e l'Appennino, esposti a sud est, figli di un substrato caratterizzato dalla presenza di calcare e argilla, nasce l'identità enoica di questa parte di Romagna. Le brezze marine si alternano alle calde e assolate giornate d'estate che trovano, dopo il tramonto, quel fresco refrigerio di collina. La raccolta delle uve arriva già sul finir dell'estate, rigorosamente a mano, per poi passare alla vinificazione, realizzata nella cantina di proprietà.

«L'Animo» – Colli di Rimini Rebola Doc

«L'Animo» di Tenuta Saiano è un vino che rappresenta appieno la dimensione essenziale del territorio riminese dal quale proviene. Qui Rebola è il nome dato al bolognese [Pignoletto](#) (Grechetto gentile) ma grazie a un terroir e a un ambiente pedoclimatico tutto particolare, ne esce ancora più carezzevole e gentile. Mineralità, freschezza, giusto frutto si fondono in sorsi che parlano di mare, di tavola e di socialità.



L'Animo Colli di Rimini Rebola Doc (Foto © Facebook Tenuta Saiano).

Si presenta di giallo paglierino con buona intensità. Al naso si aprono giardini fioriti con richiami al tarassaco e alla ginestra, non mancano note fruttate di mela Golden e di pera. Sfumature iodate presagiscono a un sorso fresco e minerale. Il palato conferma con un'entrata lineare ma gentile, c'è una particolare morbidezza che però lascia il posto a leggiadri sentori di agrume. La chiusura è salina, fresca con una tensione amaricante che si allunga invogliando al nuovo sorso.

Perfetto come aperitivo non disdegna di essere ottimo compagno a tutto pasto, perfetto con il pesce dell'Adriatico, non sfigura con carni bianche e formaggi freschi.

DiVini connubi d'arte



“L’oro dell’azzurro” di Joan Miró (1967).

«L’Animo» è un **vino solare ma legato anche al binomio terra-mare**, un vino schietto, lucente che riporta alla mente la brillantezza cromatica dell’opera di **Joan Miró “L’oro dell’azzurro”** del 1967.

«Rosanita» – Spumante Brut Rosè

Nasce come tributo dell’azienda ad Anita Garibaldi che non mancò anche di attraversare le colline di Montebello. Rosanita di Tenuta Saiano è un’interpretazione spumantizzata del vitigno simbolo della Romagna, il Sangiovese. Un modo di ridefinire la grammatica vinicola in chiave moderna e sperimentativa. Nasce così un rosé a metodo Charmat, frutto di un brevissimo contatto con le bucce, che a primavera acquista eleganza grazie a una sapiente presa di spuma con lunga permanenza sui lieviti.



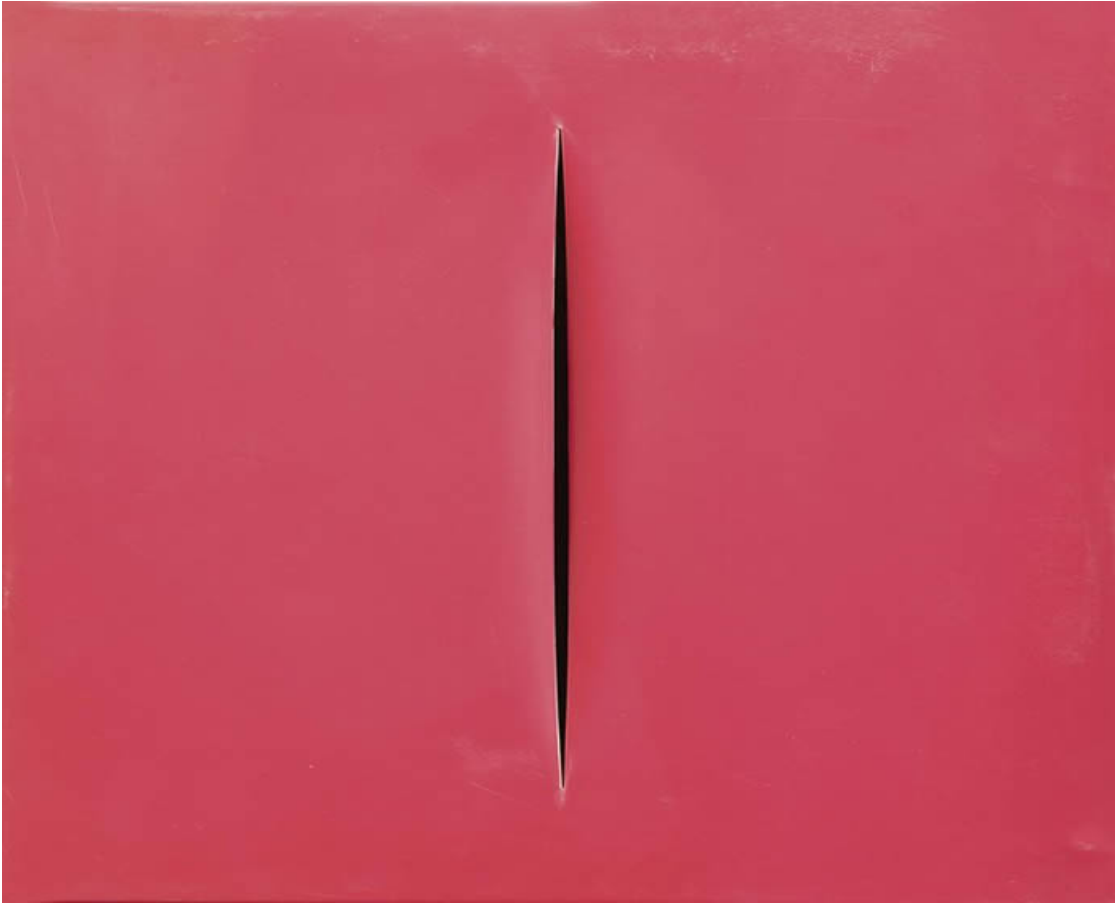
Rosanita di Tenuta Saiano (Foto © Riccardo Isola).

Il colore è un bellissimo rosa vivo, con perlage fine e molto persistente. Al naso, immediato è il ricordo di frutti di bosco, ma anche di rosa e di pesca Saturnia.

Il sorso è di un'elegante fragranza accompagnata da fresca cremosità. Ritornano i sentori di frutti di bosco a bacca rossa non totalmente maturi, petali di rosa e chiusura di nocciola non tostata. Il palato rimane equilibratamente sapido pronto per un altro sorso.

Sicuramente è un vino **perfetto per l'aperitivo in riva al mare**, non male però se si accompagna con grigliata di pesce azzurro e primi piatti con cozze.

DiVini connubi d'arte



“Concetto spaziale rosa” di Lucio Fontana (1967).

Con questa tagliente interpretazione del Sangiovese, impossibile non evocare la leggiadra profondità metaforica a tratti ossimorica dell’opera “**Concetto spaziale rosa**” di Lucio Fontana del 1967.

Tenuta Saiano

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

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

**«Gianciotto» e «Montebello»
Romagna Sangiovese di Tenuta Saiano**

Data di creazione

15/07/2020

Autore

riccardo-isola