



[A “L’Animo 2017” di Tenuta Saiano la Corona, il massimo riconoscimento di Vini Buoni d’Italia del Touring Club](#)

Montebello di Poggio Torriana, 14 novembre 2019 – E’ stata assegnata a “L’Animo 2017 – Rubicone I.G.T. Grechetto Gentile” vino prodotto da Tenuta Saiano, la **Corona** il massimo riconoscimento della **Guida Vini Buoni d’Italia 2020 del Touring Club Italiano**.

Il riconoscimento consegnato lo scorso fine settimana nell’ambito del Merano Wine Festival arriva grazie alla seguente motivazione: **“Per la qualità, la piacevolezza, la bevibilità e la corrispondenza vino-vitigno-territorio”**.

“L’assegnazione della Corona a L’Animo 2017 è la conferma che stiamo lavorando nella giusta direzione – ha dichiarato Cristina Maggioli, titolare insieme alla famiglia di Tenuta Saiano – Il 2017 è il primo anno di produzione della nostra Rebola in purezza (vitigno Grechetto Gentile). Questo vino è il racconto perfetto del territorio dove sorge Tenuta Saiano: dell’altitudine alla quale si trovano le nostre vigne (400mt slm), insolita per il territorio riminese, dell’influenza del mare, del terreno argilloso nel quale affiora la vena del gesso già a 50 centimetri di profondità. Il risultato è una Rebola elegante e delicata, con note minerali e profumi di fiori gialli, un vino sottile e di facile beva. Per noi un capolavoro. La produzione è stata di appena 1.000 bottiglie per questo primo anno, ma andrà ad aumentare nei prossimi anni”.

La Corona per l’Animo 2017 non è stato l’unico riconoscimento ricevuto da

Tenuta Saiano, sono infatti stati premiati con 3 stelle il Gianciotto – Romagna DOC Sangiovese superiore 2017 e con 4 stelle il Montebello – Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2015.

Corona per L'Animo 2017, carico di frutta matura, mora del gelso e susina, miele di tarassaco ed erba tagliata, al palato è circolare di scorza di agrumi e cedro, rustica e fresca, sapida con eleganza.

Punteggio massimo con 4 stelle per il Montebello, terroso di geranio e frutta rossa, goudron dolce, tipico e di classe. Ben tre stelle Gianciotto, lindo di frutti di bosco e pepe, floreale e caldo, rotondo e morbido.

Tenuta Saiano nasce nel 2003 per volere di Manlio Maggioli, patron del Ristorante **La Sangiovesa** a Santarcangelo di Romagna, con l'obiettivo di creare una filiera certa di prodotti genuini da portare sulle tavole del ristorante. Qui infatti si allevano animali allo stato semibrado in totale assenza di antibiotici, si producono carni e salumi senza l'aggiunta di conservanti, nitriti e nitrati, si producono ottimi vini, vermouth e liquori.

Ufficio Stampa **Nuova Comunicazione**

Laura Ravasio 348 9330574 ravasio@nuovacomunicazione.com

Barbara Bastianelli 3351386454 barbara@nuovacomunicazione.com

www.novacomrimini.it