



MONOPOLE

TACCO ARANCIO

Bombino Bianco - Vigna Rotonda

Tacco Arancio seduce con un racconto multisensoriale.

Vista: arancione dorato intenso, luminoso, con riflessi ramati che catturano la luce come un tramonto romagnolo.

Olfatto: un bouquet complesso e seducente – albicocca disidratata, scorza d'arancia candita, miele di castagno, spezie dolci (zenzero, cannella), fiori gialli appassiti, mandorla fresca, finocchio selvatico e un tocco minerale di terra bagnata e pietra vulcanica.

Gusto: entra con una texture oleosa e avvolgente, ma subito si rivela strutturato, con tannini setosi che danno grip senza aggressività. Frutta matura, note di marmellata di agrumi, erbe aromatiche, una freschezza vibrante che equilibra la potenza e un finale lungo, sapido, quasi salino, che invita a un altro sorso. È un vino che evolve nel bicchiere: più lo si osserva, più rivela strati.

Tacco Arancio captivates with a multisensory experience.

Appearance: an intense, luminous golden orange with coppery highlights that catch the light like a sunset in Romagna.

Nose: a complex and seductive bouquet—dried apricot, candied orange peel, chestnut honey, sweet spices (ginger, cinnamon), wilted yellow flowers, fresh almond, wild fennel, and a mineral touch of wet earth and volcanic rock.

Palate: It enters with an oily, enveloping texture, but immediately reveals itself to be structured, with silky tannins that provide grip without aggression. Ripe fruit, notes of citrus marmalade, aromatic herbs, a vibrant freshness that balances the power, and a long, savory, almost salty finish that invites another sip. It is a wine that evolves in the glass: the more you observe it, the more layers it reveals.