

TRE MONTI



PETRIGNONE

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Oriolo

Sangiovese Riserva



ANNATA 2012

UVE

100% Sangiovese

VIGNA

Vigna dei Fichi, Petrignone (Forlì)

Terreni:: sabbioso-argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO

3500

ANNO D'IMPIANTO

1968

DATA DELLA VENDEMMIA

Fine settembre

FERMENTAZIONE

12 giorni di macerazione a 28-30°C, seguita da fermentazione malolattica

AFFINAMENTO

6 mesi in barriques di secondo passaggio.

Nessuna filtrazione.

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,10

zuccheri residui (g/l): tracce

acidità totale (g/l): 5,60

acidità volatile(g/l): 0,47

pH: 3,50

So2 tot (mg/l): 139

BOTTIGLIE PRODOTTE

24.000

RICONOSCIMENTI

Wine Spectator

Petrignone 2008: 88 points

Tre Bicchieri — Vini d'Italia Gambero Rosso

Petrignone 2006, 2007, 2008

Due Bicchieri Rossi — Vini d'Italia Gambero Rosso

Petrignone 2003, Petrignone 2010

4 Grappoli—Duemiliavini— A.I.S.

Petrignone 1998, 1999, 2000, 2002, 2003, 2004, 2007,

2008, 2009, 2010

Guida Oro Veronelli Editore

Petrignone 2003 87/100 Petrignone 2004 90/100,

Petrignone 2009 91/100 Petrignone 2010 90/100

TRE MONTI—Via Lola 3, 40026 Imola — Romagna — Italia

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it