

# TRE MONTI



ANNATA  
2015

## BOLDO

Colli d'Imola

Denominazione di Origine Controllata

Rosso

Vino biologico



UVE:

50% merlot 50% Cabernet

VIGNE:

Vigna Mazzolano, Imola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e G.D.C. (Geneva Double Curtain)

PIANTE PER ETTARO:

4.500

ANNO D'IMPIANTO:

1989

DATA DELLA VENDEMMIA:

Fine agosto per il merlot, fine settembre per il cabernet.

VINIFICAZIONE:

14 giorni di macerazione a 28°-30°C, seguita a fermentazione malo lattica

AFFINAMENTO:

6 mesi in barriques (Allier) di secondo passaggio, a tostatura media. Nessuna filtrazione.

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):

13,90

zuccheri residui (g/l):

tracce


acidità totale (g/l):

5,70

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it

 Cacciagione, selvaggina e formaggi stagionali sono da sempre un perfetto abbinamento per il nostro Boldo, ma in questa vendemmia ci sentiamo di consigliare questo vino anche con tutti i piatti a base di polenta.



**COLLI D'IMOLA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSSO 2014  
VINO BIOLOGICO  
L. 06/15

TRE MONTI L'azienda agricola Tre Monti nasce agli inizi degli anni '60 grazie a Sergio e Thea Navacchia ed oggi è diretta dai figli Vittorio e David. I vigneti si estendono su due corpi paderali situati su due colline forlivesi e l'altro su quelle imolesi. L'azienda vinifica esclusivamente le uve di proprietà.

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
TRE MONTI SRL SOC. AGR.



750 ml e 14% vol



PRODUCT OF ITALY

TRE MONTI



Nel millesimo del 2014 il caldo è arrivato molto tardi, permettendo al Cabernet Sauvignon, ultima tra le nostre uve rosse ad essere raccolta, di maturarsi e concentrarsi al meglio. Questo ha determinato un perfetto ed invero sorprendente bilanciamento con la freschezza delle uve Merlot, raccolte a metà settembre.

