

TRE MONTI



CAMPO DI MEZZO

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese

vino biologico



ANNATA

2016

UVE

100% sangiovese

VIGNE

Vigna della Quercia, Imola

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

G.D.C (Geneve Double Curtain)

PIANTE PER ETTARO

4.000

ANNO D'IMPIANTO

1983

VENDEMMIA

23 settembre, manuale

MACERAZIONE:

9 giorni di macerazione a 25°C in acciaio, seguita da fermentazione malo lattica

AFFINAMENTO

Acciaio

DATI ANALITICI

alcol (% volume):

13,90

zuccheri residui (g/l):

6,00


acidità totale (g/l):

5,60

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it

 Sarebbe banale consigliare questo vino solo per alcuni piatti. È un vino per tutte le occasioni e le pietanze (anche di pesce...perchè no). Un suggerimento per goderlo appieno: stappiamolo fresco di cantina, comunque mai troppo caldo.

 **NO LEGNO SOLO ACCIAIO**

OPERATORE CONTROLLATO N. 00000

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA



 OPERATORE CONTROLLATO N. 00000 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT-BIO-004 AGRICOLTURA ITALIA


100% SANGIOVESE

CAMPO DI MEZZO

Sangiovese
Superiore
2016



ROMAGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SANGIOVESE SUPERIORE 2016
VINO BIOLOGICO
L. 18/17
26000

 **TRE MONTI** L'azienda agricola Tre Monti nasce agli inizi degli anni '80 grazie a Sergio e Thea Navacchia ed oggi è diretta dai figli Vittorio e David. I vigneti si estendono su due corpi poderali situati uno sulle colline forlivesi e l'altro su quelle imolesi. L'azienda vinifica esclusivamente le uve di proprietà.

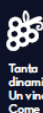
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
TRE MONTI SRL SOC. AGR.
IMOLA - ITALIA
WWW.TREMONTI.IT
PRODOTTO IN ITALIA

 8 003367 010114
cantina di imola - cantina di imola -
enali s.r.l. - cantina di imola
750 ml e 13,5% vol



PRODUCT OF ITALY

TRE MONTI



Consideriamo l'annata 2016 con un potenziale superiore alla precedente. Godiamoci, quindi, questa espressione giovanile di Sangiovese. Tanta freschezza in un frutto maturo e dinamico con un tannino morbido e vellutato. Un vino diretto ma anche importante. Come sempre senza legno.

