

TRE MONTI



PETRIGNONE

Romagna

Denominazione di Origine Controllata
Sangiovese Superiore Riserva



ANNATA
2013

UVE

100% sangiovese

VIGNA

Vigna dei fichi, Petrignone (FC)

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato

PIANTE PER ETTARO

3.500

ANNO D'IMPIANTO

1968

VENDEMMIA

Inizio ottobre

FERMENTAZIONE

20 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):

5,40

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it



La Romagna è terra di primi piatti ed a noi piace pensare questo vino proprio in abbinamento alle paste tipiche della nostra zona: tagliatelle al ragù, ma anche le paste ripiene della buonissima ricotta del nostro territorio. Ottimo, come sempre, vicino alle carni rosse.

100%
SANGIOVESE



Come non mai eleganza e potenza in questo 2013 per il nostro Petrignone. Insieme ad un tannino da vero Sangiovese, note di ciliegia matura si fondono alla salinità tipico di questo vino. Tutto questo in un legno ben modulato e (speriamo) non invadente.



PETRIGNONE

Sangiovese
Riserva
2013



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 poderali situati uno sulle colline forlivesi e l'altro su quelle imolesi. L'azienda vinifica esclusivamente le uve di proprietà.



SEI MESI DI
BOTTI PICCOLE
DI SECONDO
PASSAGGIO

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



PRODUCT
OF ITALY

TRE MONTI

