

TRE MONTI



VIGNA ROCCA

Romagna

Denominazione di Origine Controllata e
Garantita
Albana Secco
vino biologico



ANNATA
2016

UVE:
100% Albana

VIGNE:
Vigna della Rocca, Petrignone (FC)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Capovolto

PIANTE PER ETTARO:
4.000

ANNO D'IMPIANTO:
1968

DATA DELLA VENDEMMIA:
18 settembre, manuale

VINIFICAZIONE:
70% con macerazione sulle bucce, 30% pressatura soffice

AFFINAMENTO:
Acciaio

DATI ANALITICI:
alcol (% volume):
14,64
zuccheri residui (g/l):
4,00
acidità totale (g/l):
7,00

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122
www.tremonti.it tremonti@tremonti.it

Le annate calde come questo 2015 esaltano il vitigno Albano e permettono di ampliare i possibili abbinamenti con il cibo. La struttura, il tannino e la freschezza di questo vino ci fanno pensare, comunque, ad un abbinamento con i piatti a base di pesce azzurro... su tutti, quelli fatti con la saraghina del mare Adriatico.

100% ALBANA

VIGNA ROCCA
Albana Secco
2015

ROMAGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
ALBANA SECCO 2015
VINO BIOLOGICO
L. 02/16
0001

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

SOLO QUI
L'ALBANA SI COLTIVA IN UN RIGLIO LINDO AL MONDO, IN ROMAGNA. ANCHE PER QUESTO È STATO IL PRIMO VINO BIANCO AD OTTENERE LA DOCG NEL 1987.

Espressione vera del calore del terreno di Romagna, il 2015 della nostra Albana si mostra, nonostante il prolungato contatto con le bucce e l'annata calda, come un millenario sorprendentemente fruttato, quasi pulito dalle troppe rusticità tipiche di questo vitigno. Un vino da amare.

8 003387 010015
750 ml e 14% vol

PRODUCT OF ITALY

TRE MONTI

