

# TRE MONTI



ANNATA 2017

## CAMPO DI MEZZO

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese Superiore

vino biologico



### UVE

100% Sangiovese

### VIGNE

Vigna della Quercia, Imola

Terreni: limoso argilloso di medio impasto

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

G.D.C. (Geneva Double Curtain)

### PIANTE PER ETTARO

3500

### ANNO D'IMPIANTO

1983

### VENDEMMIA

27 Settembre

### MACERAZIONE:

10 giorni di macerazione a 28°-30°C in acciaio, seguita da fermentazione malo lattica

### AFFINAMENTO

In acciaio e vasche in cemento vetrificato.

### DATI ANALITICI

alcol (% volume): 13,53

zuccheri residui (g/l): 6 gr/lit

acidità totale (g/l): 6.02

acidità volatile (g/l): 0,42

pH: 3,48

### BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000



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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

[www.tremonti.it](http://www.tremonti.it) [tremonti@tremonti.it](mailto:tremonti@tremonti.it)