

TRE MONTI



PETRIGNONE

Romagna

Denominazione di Origine Controllata
Sangiovese Riserva



VINTAGE 2015

GRAPES

100% Sangiovese

VINEYARDS

Vigna dei Fichi, Petrignone (Forlì)

Soil: clay-sand

TRAINING SYSTEM

Cordon spur

PLANTS PER HECTAR

3500

YEAR OF PLANTING

1968

HARVEST DATE

Late september

FERMENTAZIONE

12 giorni di macerazione a 28-30°C, seguita da fermentazione malolattica

AFFINAMENTO

6 mesi in barriques di secondo passaggio.

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,70

zuccheri residui (g/l): 4

acidità totale (g/l): 5,50

acidità volatile(g/l): 0,53

pH: 3,50

So2 tot (mg/l): 100

BOTTIGLIE PRODOTTE

24.000

RICONOSCIMENTI

Wine Spectator

Petrignone 2008: 88 points

Tre Bicchieri — Vini d'Italia Gambero Rosso

Petrignone 2006, 2007, 2008

Due Bicchieri Rossi — Vini d'Italia Gambero Rosso

Petrignone 2003, Petrignone 2010

4 Grappoli—Duemiliavini— A.I.S.

Petrignone 1998, 1999, 2000, 2002, 2003, 2004, 2007, 2008, 2009, 2010

Guida Oro Veronelli Editore

Petrignone 2003 87/100 Petrignone 2004 90/100,

Petrignone 2009 91/100 Petrignone 2010 90/100

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it