

TRE MONTI



BOLDO

Colli d'Imola

Denominazione di Origine Controllata

Rosso

Vino biologico



ANNATA 2017

UVE:

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

VIGNE:

Vigna Mazzolano, Imola Estate
Terreni: argilla, sabbia, ciottoli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e G.D.C. (Geneva Double Curtain)

PIANTE PER ETTARO:

4500

ANNO D'IMPIANTO:

1989

DATA DELLA VENDEMMIA:

Fine settembre per il merlot, inizio ottobre per il cabernet.

VINIFICAZIONE:

14 giorni di macerazione a 28°-30°C, seguita a fermentazione malo lattica

AFFINAMENTO:

6 mesi in barriques (Allier) di secondo passaggio, a tostatura media. Nessuna filtrazione.

DATI ANALITICI:

alcol (% volume): 14,60
zuccheri residui (g/l): tracce
acidità totale (g/l): 5,70
acidità volatile (g/l): 0,50
pH: 3,62

BOTTIGLIE PRODOTTE:

4000

RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri — Vini d'Italia Gambero Rosso
Boldo 1997

Due Bicchieri Rossi — Vini d'Italia Gambero Rosso
Boldo 2003, 2007, 2011

4 Grappoli—Duemilavini— Ass. Italiana Sommelier
Boldo 2010, 2004, Boldo 2001, Boldo 2000, Boldo 2011

Guida Oro Veronelli Editore
Boldo 2004 89/100, Boldo 2001 87/100, Boldo 2000 88

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

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