

TRE MONTI



PETRIGNONE

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese Riserva

Vino biologico



VENDEMMIA 2016

UVE

100% Sangiovese

VIGNA

Vigna dei Fichi, Petrignone (Forlì)

Suolo argilloso/sabbioso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordon spur

PIANTE PER ETTARO

3500

ANNO D'IMPAINTO

1968

DATA DI VENDEMMIA

29 settembre

FERMENTAZIONE

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

AFFINAMENTO

6 mesi in tonneaux da 500 lt. di secondo passaggio.

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,75

zuccheri residui (g/l): 3

acidità totale (g/l): 5,80

acidità volatile(g/l): 0,53

pH: 3,50

So2 tot (mg/l): 100

BOTTIGLIE PRODOTTE

14.000

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

Vitae— A.I.S.

Petrignone 2015 – 3 viti

Guida Oro Veronelli Editore

Petrignone 2015 - 89/100

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it