

# TRE MONTI



## SoNo

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese Superiore

Senza solfiti aggiunti

Vino biologico



## ANNATA 2018

### UVE

100% Sangiovese

### VIGNE

Vigna della Casa, Imola

Terreni: limoso argilloso di medio impasto

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

G.D.C. (Geneva Double Curtain)

### PIANTE PER ETTARO

4.000

### ANNO D'IMPIANTO

1992

### VENDEMMIA

29 Settembre: manuale

### MACERAZIONE:

8 giorni di macerazione a 24°C in acciaio, con contemporanea fermentazione malo lattica.

### DATI ANALITICI

alcol (% volume): 13,70%

zuccheri residui (g/l): 1.5

acidità totale (g/l): 5.00

acidità volatile (g/l): 0,53

pH: 3,44

SO2 totale: 6 mg/l

### BOTTIGLIE PRODOTTE

40.000 da litri 0,750 cadauna

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

Vendemmia 2009

### PERCHE' QUESTO VINO

Il SONO nasce da un progetto iniziato nel 2006, dapprima con la rinuncia all'utilizzo, in vigna, di qualsiasi concime di sintesi e degli antiparassitari di tipo "sistemico", e, poi, continuato in cantina mediante sorprendenti prove di vinificazione ed affinamento senza alcun utilizzo di anidride solforosa. La tecnologia di cantina ci permette di evitare, in ogni fase del processo produttivo, qualsiasi contatto con l'ossigeno. Il SONO avrà la stessa vita di un normale vino sangiovese vinificato con le tecniche tradizionali, e la sua produzione sarà possibile solo nelle annate migliori, in grado cioè di donarci uve perfettamente sane e mature.

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)