

# TRE MONTI



## VITALBA

Romagna

Denominazione di Origine Controllata e

Garantita

Albana Secco

Vino biologico



## ANNATA 2018

### UVE

100% Albana

### VIGNA

Nome della Vigna: Vigna Bacchilega, Podere di Imola e Vigna Rocca, Podere di Forlì

### TERRENO

Argilloso-sabbioso

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Capovolto

### PIANTE PER ETTARO

4500

### ANNO D'IMPIANTO

1983

### DATA DELLA VENDEMMIA

Metà settembre

### FERMENTAZIONE

In tre anfore georgiane (kvevri) senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura

### MACERAZIONE

95 giorni

### DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,90

zuccheri residui (g/l): 8

acidità totale (g/l): 7.50

acidità volatile (g/l): 0,58

pH: 3,15

So2 tot (mg/l): 70

### BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

### RICONOSCIMENTI

#### Slowine

Vitalba 2017 – Vino Slow

#### Wine Enthusiast

Vitalba 2015 91/100, Vitalba 2016 94/100

#### Guida Vitae – A.I.S.

Vitalbe 2017 4 viti, Vitalba 2016 4 viti (con tastevin)

#### Guida Oro Veronelli Editore

Vitalba 2017 90/100



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)