

TRE MONTI



PETRIGNONE

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Oriolo

Sangiovese Riserva



VINTAGE 2017

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 tonneaux di secondo passaggio.

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,43

zuccheri residui (g/l): 5

acidità totale (g/l): 6,40

acidità volatile(g/l): 0,56

pH: 3,56

So2 tot (mg/l): 100

BOTTIGLIE PRODOTTE

24.000

RICONOSCIMENTI

Guida AIS – Vitae

Petrignone 2015: 3,5 viti

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 2016 88/100

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it

