

BOLDO
Colli d'Imola
Denominazione di Origine Controllata
Rosso
Vino biologico



TRE MONTI



ANNATA 2019

UVE: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

VIGNE:

Vigne 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 e Sangiovese

VINIFICAZIONE:

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

AFFINAMENTO:

6 mesi in tonneau da 500 litri usati e 3 mesi in botte da 30 hl. Nessuna filtrazione.

DATI ANALITICI:

alcol (% volume): 14,5
zuccheri residui (g/l): 4,5
acidità totale (g/l): 5,90
acidità volatile (g/l): 0,37
pH: 3,47

BOTTIGLIE PRODOTTE:

5000

RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri — Vini d'Italia Gambero Rosso

Boldo 1997

Due Bicchieri Rossi — Vini d'Italia Gambero Rosso

Boldo 2003, 2007, 2011

3 Viti – Guida VITAE – AIS Italia

Boldo 2018

Guida Oro Veronelli Editore

Boldo 2018 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**