

TRE MONTI



SONO BIANCO

Rubicone

Indicazione Geografica Protetta

Chardonnay

Senza Solfiti Aggiunti

Vino biologico



ANNATA 2019

UVE

90% Chardonnay Musqué, 10% Sauvignon Blanc

VIGNE

Vigna del Lago, Imola

Terreni: limoso argilloso di medio impasto

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot

PIANTE PER ETTARO

4.800

ANNO D'IMPIANTO

2001

VENDEMMIA

20 Agosto

VINIFICAZIONE:

Fermentazione a 13°C in acciaio

AFFINAMENTO

In acciaio sotto azoto

DATI ANALITICI

alcol (% volume): 11,85

zuccheri residui (g/l): 1

acidità totale (g/l): 6,00

acidità volatile (g/l): 0,20

pH: 3,15

SO2 totale: 9 mg/l

BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000 da litri 0,750 cadauna

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

Vendemmia 2011

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. Dopo una prima fase di saturazione con l'ossigeno del mosto (iperossigenazione), 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 bianco 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 tremonti@tremonti.it