

TRE MONTI



SONO

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese Superiore

Senza solfiti aggiunti

Vino biologico



ANNATA 2015

UVE

100% Sangiovese

VIGNE

Vigna sopra casa, Imola

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

G.D.C (Geneve Double Curtain)

PIANTE PER ETTARO

4.000

ANNO D'IMPIANTO

1992

VENDEMMIA

20 settembre, manuale

MACERAZIONE:

10 giorni di macerazione a 24°C in acciaio, con contemporanea fermentazione malolattica

AFFINAMENTO

Acciaio

DATI ANALITICI

alcol (% volume):

13,50

zuccheri residui (g/l):

Tracce

acidità totale (g/l):

5,95

SO2 totale (mg/l):

8,00

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

Tel. +39.0542.657116 — fax +39.0542 657122

www.tremonti.it tremonti@tremonti.it

