

# TRE MONTI



## SONO

Romagna

Denominazione di Origine Controllata

Sangiovese Superiore

Senza solfiti aggiunti

Vino biologico



## ANNATA 2016

### 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

25 settembre, manuale

### MACERAZIONE:

12 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):

**5,80**

SO2 totale (mg/l):

**7,80**

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)

