

# TRE MONTI



## VITALBA

Romagna

Denominazione di Origine Controllata e

Garantita

Albana Secco



## ANNATA 2013

### UVE

100% Albana

### VIGNA

Nome della Vigna: Vigna Bacchilega, Podere di Imola  
Terreno: Argilloso

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Capovolto

### PIANTE PER ETTARO

3500

### ANNO D'IMPIANTO

1983

### DATA DELLA VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

### FERMENTAZIONE

In anfora georgiana (kvevri) da 470 litri senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura

### MACERAZIONE

120 giorni

### DATI ANALITICI

alcol (% volume): 14,12  
zuccheri residui (g/l): tracce  
acidità totale (g/l): 5,22  
acidità volatile (g/l): 0,68  
pH: 3,65

### BOTTIGLIE PRODOTTE

600

La Vitalba nasce all'interno di un progetto di scambio tra i produttori georgiani di vino ed anfore e sei produttori di vino romagnoli. Il progetto si propone di vinificare i nostri vitigni autoctoni nei tradizionali kvevri georgiani esclusivamente secondo il metodo tradizionale da loro utilizzato.

Tra le altre cose è interessante sottolineare come la ceratura interna delle anfore georgiane viene fatta utilizzando esclusivamente la cera delle api. Questo tipo di ceratura determina una minore permeabilità all'ossigeno, quindi i vini si mantengono più giovani sia nell'aroma che nel colore.

---

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)