



*The Art
of wine.*

TRERÈ
wineart

L'ARTE DEL VINO.

*Il restyling delle
nuove etichette Trerè*

Ha nomi e volti nuovi il restyling delle etichette dei vini Trerè. Colori e tratti sono decisi, forti, iconografici e immediati. Per dare un impatto materico che ha lo scopo di riconoscere al vino il valore di essere esso stesso il frutto di un'arte. Un'arte che arriva dalla terra e passa attraverso il lavoro sapiente e appassionato di chi questo vino lo produce: una famiglia faentina che da tre generazioni porta avanti una ricerca mirata all'eccellenza della produzione artigianale. Da qui la scelta di uno stile distintivo e riconoscibile, che parla immediatamente di arte, e quindi anche di arte del vino. Per farlo con efficacia, ed aprire la strada

all'immedesimazione, la tradizione viene illustrata con l'evidenza della semplicità: le radici restano, i codici cambiano. Attraverso un restyling mirato ad esaltare anche la passione e il gusto di piacere per ciò che si è, mentre si parla di creatività artigianale anche ad un pubblico giovane e di neofiti. Le nuove etichette portano nomi romagnoli che fanno eco a una tradizione consolidata, risuonando in un contesto visivo dove la spiazzante immediatezza del tratto ne aumenta riconoscibilità e carattere. A tutto vantaggio di una visibilità d'impatto, più forte e distintiva. Il tratto schietto è il modo più autentico di raccontare una passione diventata arte.

THE ART OF WINE.

The restyling of Trerè new labels.

The restyling of Trerè wine labels sees new names and faces. Colours and traits are well-defined, strong, iconic and immediate. The aim: to give a visual impact with the purpose of recognizing that the wine itself is the product of an art. An art coming from the earth and passing through the wise and passionate hands of those who produce this wine: a family from Faenza who for three generations have pursued the aim of excellence in production. Hence the choice of a distinctive and recognizable style, which immediately speaks of art, and therefore about the art of wine. To do this effectively, and lead to identification,

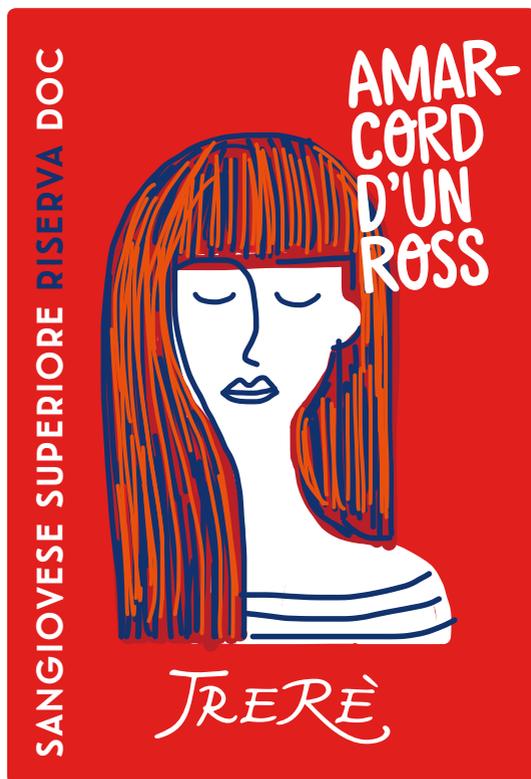
tradition is illustrated by evidence of simplicity: the roots remain but the codes change, through a restyling aimed at enhancing the passion and the taste of pleasure, while talking about a creative side also aimed towards young people and newcomers. The new labels have the names of Romagna that echo an established tradition, resounding in a visual context where the unexpected immediacy of the trait increases its recognition and character. This leads to the benefit of a stronger and more distinctive visible impact. The sincere note is the most authentic way to tell of a passion that becomes art.





**Vini
ROSSI**
Red Wine





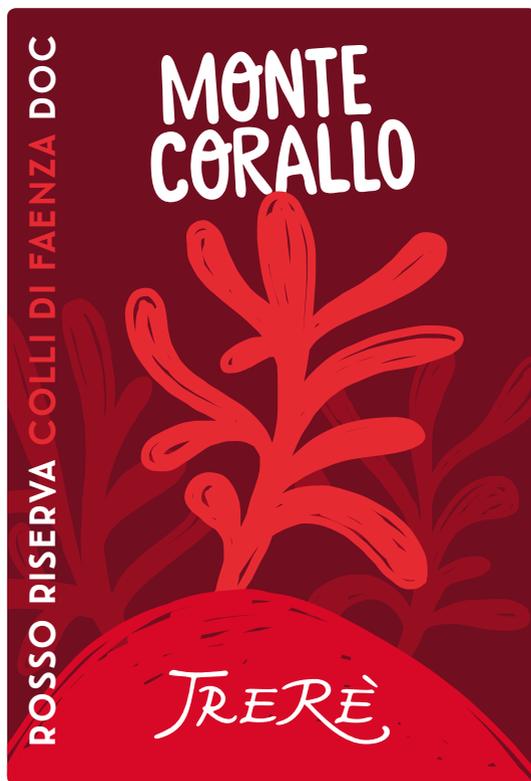
“Amarcord d'un ross”

(dal dialetto Romagnolo) Mi ricordo di un rosso
(from the local dialect) I remember of a red wine

Vino ottenuto da un attenta scelta di uve SANGIOVESE 85% e CABERNET SAUVIGNON 15%.
Il vino matura in botticelle di rovere francese per circa 12 mesi. Rosso rubino con sfumature granato dal gusto di ciliegia e cioccolato. Si abbina ad arrosti e carni rosse.

*Made from a blend of 85% SANGIOVESE and 15% CABERNET SAUVIGNON.
Aged in French oak barriques for 12 months. This dry red is rich and full-bodied,
with ripe cherry and chocolate notes.*





“ Monte Corallo ”

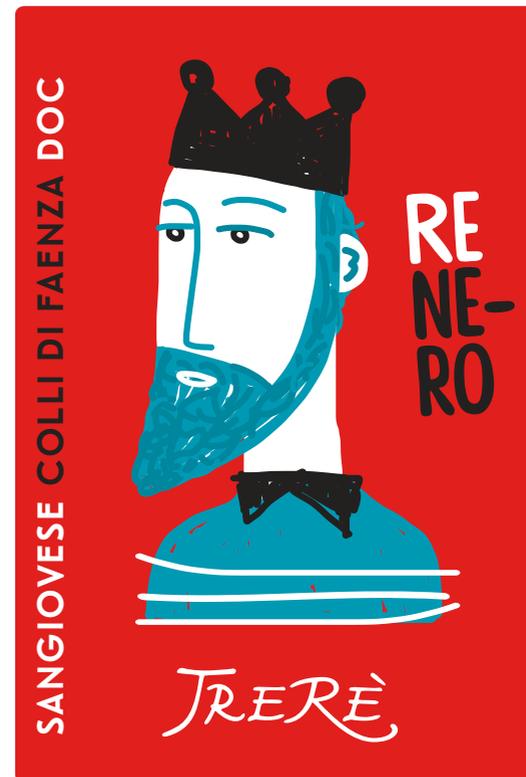
è il nome della nostra collina
The name of our hill

Vino ottenuto da uve CABERNET SAUVIGNON 60%, MERLOT 30% e SANGIOVESE 10%, matura un anno in piccole botti di rovere. Presenta un profumo di frutta rossa con sentori di vaniglia e caffè e un gusto avvolgente e vellutato.

Ottimo con carni rosse e cacciagione.

It is a wine made from a blend of 60% CABERNET SAUVIGNON, 30% MERLOT and 10% SANGIOVESE aged in French oak barriques for 12 months. It presents a red fruit and coffee smell with vanilla tones and a smooth full bodied taste. It matches well with red meats and game.





“ Re Nero ”

Black King

Questo SANGIOVESE in purezza si ottiene in una zona ristretta dei Colli di Faenza. L'attenta selezione e il breve affinamento in botticelle di rovere rendono il suo corpo importante con fasciose tinte violacee e il profumo intenso e piacevole con note di frutta matura. L'abbinamento ideale si ha con la pasta al sugo di carne, formaggi, carni rosse.

Made from 100% SANGIOVESE grapes. The fine choice of the grapes and the little aging of 6 months in french oak barriques, give to this full body wine, fascinating purple tint and ripe red fruit notes with herbal accents. It matches well with pasta with meat sauce, cheeses and red meats.



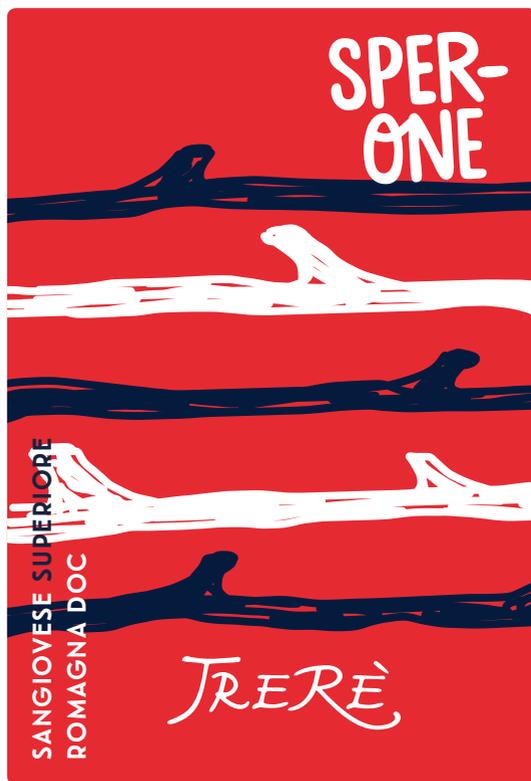
“Lôna bôna”

(dal dialetto Romagnolo) Luna Buona
(from the local dialect) Good moon.

Questo vino è ottenuto da 100% uve SANGIOVESE.
Il colore è rosso rubino, il profumo caratteristico della viola mammola;
giovane, fresco e fruttato è indicato per tutto il pasto.

*Made from 100% SANGIOVESE grapes. This dry red ruby wine
has a typical bouquet of violets and a palate of fresh red fruit.
Young, fresh and fruity is suitable for any meal.*





“ Sperone ”

Spur

Versione superiore della DOC Romagna sangiovese. Ottenuto da un uvaggio di SANGIOVESE 85% e SYRAH e MERLOT 15%. Viene affinato in acciaio per 4 mesi. Il colore è rosso porpora concentrato e un profumo dai toni decisi di viole ciliegie ed eucalipto, sapore corposo e fresco. Ottimo con pasta al matterello, cacciagione e arrosti.

Superior version of the DOC Romagna Sangiovese obtained from a mixture of 85% Sangiovese with 15% Merlot and Syrah. It is refined in steel tanks for 4 months. Intense crimson colour and a strong scent of violets, cherries, and eucalyptus. Fresh and full-bodied taste. Excellent with homemade pasta, game and roasts.



“Violeo”

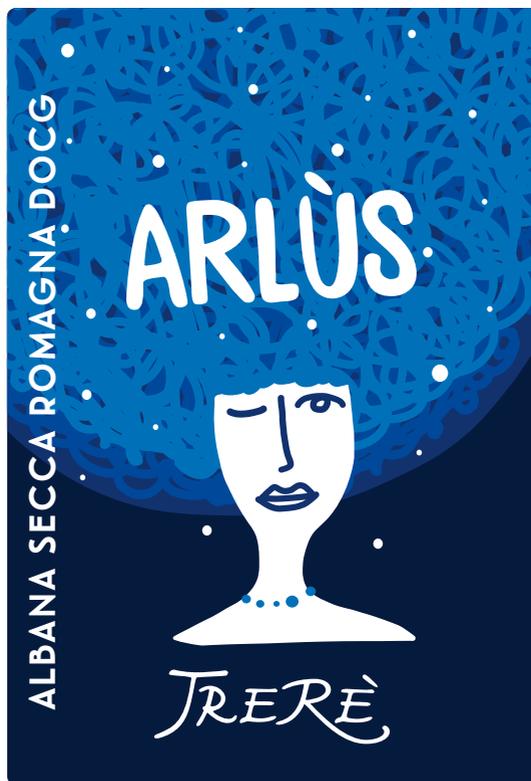
Vino rosso ottenuto da uve Sangiovese. Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: note di ciliegie, bacche di bosco e macchia mediterranea, avvolte da spezie dolci, fiori macerati e grafite. Sapore: pieno e fresco in bocca dal tannino copioso ma sottile e di lunga persistenza fruttata con finale tostato. Abbinamenti gastronomici: fiorentina, filetto, arrosti, pasta fatta in casa con ragù di carne.

*Red wine obtained from Sangiovese grapes. Colour: intense ruby red.
Scent: cherry, wild berry and maquis notes, enveloped in sweet spices, macerated flowers and graphite. Taste: full and fresh thanks to copious but subtle tannin with a lingering fruity note and a toasted ending. Gastronomic combinations: T-bone steaks, fillets, roasts, homemade pasta with meat sauce.*



**Vini
BIANCHI**
White Wine





“Arlùs”

(dal dialetto Romagnolo) luccicare, rilucere, splendere.
(from the local dialect) shimmer, radiance, shine, burnish.

Versione secco della docg ROMAGNA ALBANA. Ha un sapore dolce, equilibrato e avvolgente. Il suo colore è giallo dorato brillante e ha un profumo elegantemente fruttato con sentori di pesca e fiori di campo. Viene fatto fermentare in vasche d'acciaio termoregolate e la vendemmia avviene intorno all'ultima decade del mese di settembre. Perfetto se degustato con antipasti, carni bianche e pesce

*Dry version of the DOCG Romagna Albana. Sweet, balanced and enveloping taste.
Bright gold colour and an elegant fruity scent with peach and wild flower sensors.
Fermentation takes place in steel tanks under a controlled temperature and harvest is carried out around the last ten days of September. Perfect with starters, white meat and fish*





“ Re Bianco ”

White King

Ottenuto da CHARDONNAY 40% e SAUVIGNON BIANCO 60% si presenta ricco e complesso nei profumi, il sapore è vellutato e corposo. Si abbina con antipasti, primi piatti e pesce.

Wine made of 60% SAUVIGNON BLANC, 40% CHARDONNAY, presents reach and complex perfumes. The taste is smooth and full bodied. This delicious wine offers a bright palate of peach and fresh flowers. It matches well with starters, first courses and fish.





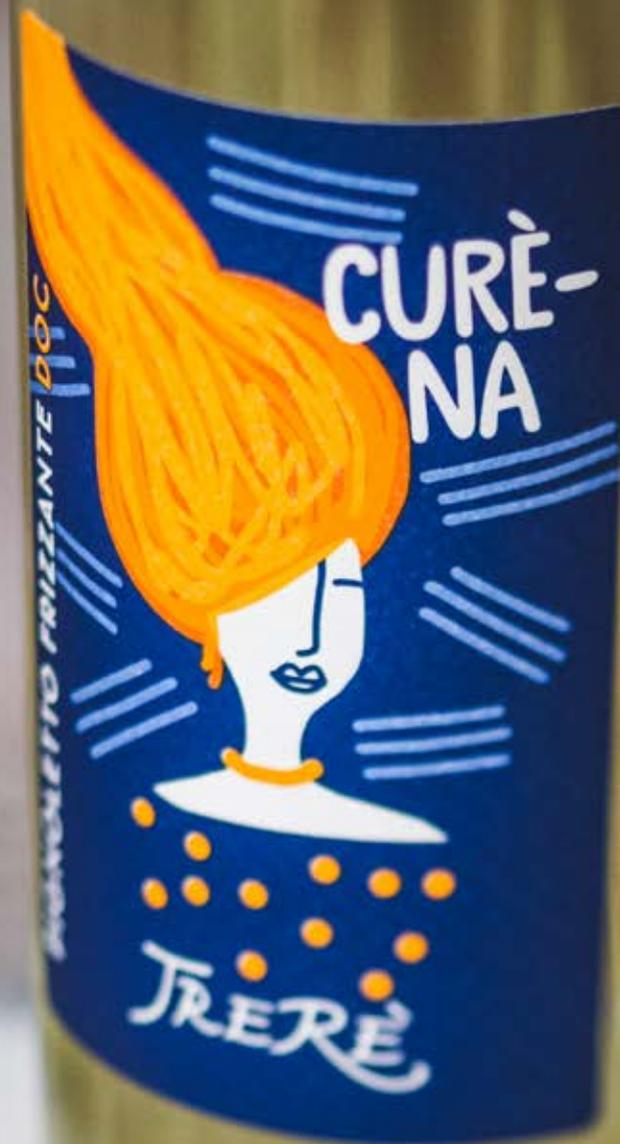
“Re Famoso”

Famous King

Le prime notizie del FAMOSO (uva Rambella) risalgono al 1437 in alcuni documenti di Lugo di Romagna. La particolare nota aromatica è la caratteristica di questo vitigno. Famoso e Chardonnay sono un ottimo connubio per un vino fruttato che si abbina ai primi piatti e al pesce.

The first news of “FAMOSO” wine (also called “Rambella”) date back to 1437 in some documents in Lugo di Romagna. The particular aromatic note is the peculiarity of this grape variety. Famoso and Chardonnay are a great combination for a fruity wine that matches well with pasta and fish.

VINI
FRIZZANTI
Sparkling Wine





“ Giòja ”

(dal dialetto Romagnolo) Dama, ganza, innamorata, amica
(from the local dialect) Lady, mistress, lover, friend

Vino bianco frizzante a fermentazione naturale. Deriva dal vitigno BOMBINO BIANCO localmente denominato “PAGADEBIT ZENTIL”. Il profumo floreale ricorda il biancospino, il sapore è asciutto e sapido. Ideale come aperitivo e con piatti di pasta, pesce e carni bianche.

Sparkling white wine made by natural fermentation. It is made from MOSTOSA grape, locally called “PAGADEBIT ZENTIL”. The flowers scent remembers the hawthorn and the taste is dry and delicate. Ideal for aperitif and with pasta, fish and white meats.





“ Vintê ”

(dal dialetto Romagnolo) Ventata, folata di vento
(from the local dialect) Wave, gust of wind

Vino frizzante ottenuto da uve CHARDONNAY dal profumo fruttato e sapore secco. È ottimo con pesce e piatti di pasta.

Sparkling wine made by CHARDONNAY grapes. It has a straw yellow color, fruity and dry taste. It is good with fish and pasta.





“Curèna”

(dal dialetto Romagnolo) Scirocco, nome di vento caldo che soffia tra levante e mezzodi

(from the local dialect) Scirocco, name of warm wind blowing from the east and noon

Ottenuto da uve PIGNOLETTO. Piacevolmente frizzante, cristallino, giallo chiaro con lievi riflessi verdolini e con profumi fruttati e delicati. Fresco e morbido. Perfetto come aperitivo si accompagna con antipasti, primi piatti, pesce e formaggi.

It is obtained from Pignoletto grapes. Pleasantly fizzy, crystal clear, it has a light yellow colour with greenish glints and a delicate, fruity scent. Fresh and soft. Excellent as an aperitif, it can accompany starters, first courses, fish and cheese.





BRUT

SPUMANTE BRUT ottenuto con il metodo charmat lungo da uve chardonnay e famoso. Colore giallo paglierino. Profumi di mela pera e agrumi. Sapore vivace e fresco, ideale con antipasti crostacei ed affettati.

SPUMANTE BRUT obtained through the long Charmat method of production from Chardonnay and Famoso grapes. Colour: straw yellow. Scent of apple, pear and citrus fruits. Fresh and lively taste. Excellent with starters, shellfish and cold cuts.

VIOLA

SPUMANTE ROSÈ EXTRA DRY ottenuto dalla spumantizzazione con metodo Charmat dell' uva longanesi. È un vino dal colore rosa tenue e il profumo di frutta fresca con note di frutti di bosco, fragrante e vivace. Al palato è vellutato, equilibrato e fresco. Perfetto come aperitivo, e con i crostacei.

EXTRA DRY SPUMANTE ROSÉ, obtained through a sparkling process using the Charmat method of production from Longanesi grapes. Light pink in colour, this wine has a scent of fresh fruit with sensors of fruits of the forest. Fragrant and lively. It is velvety, balanced and fresh on the palate. Excellent as an aperitif and with shellfish.

DOLCE

SPUMANTE DOLCE ottenuto con un uvaggio di MALVASIA AL 100%. Ha un colore giallo paglierino con riflessi ambrati e profuma di gelsomino, melone e albicocca. Il suo sapore dolce e armonioso, lo rende perfetto anche per i palati più delicati. viene fatto fermentare in vasche di acciaio con metodo charmat lungo. Si accompagna i dolci, biscotti e crostate.

SWEET SPUMANTE obtained from 100% Malvasia mixed grapes. Straw yellow colour, with amber glints and a scent of jasmine, melon and apricot. Thanks to a sweet and harmonious taste, it is also ideal for the most delicate palates. Fermentation takes place in steel tanks with the long Charmat method of production. It can accompany cakes, biscuits and tarts.



“ Mrösa ”

(dal dialetto Romagnolo) Amante, amata, amorosa, dama.
(from the local dialect) Lover, loved, girlfriend, lady.

Ottenuto dall'appassimento delle uve sovrature e parzialmente ammuffite in campo. Il mosto ottenuto viene messo a fermentare in carati di Rovere da 250 lt. nelle quali rimane per 2 anni prima dell'imbottigliamento. Ottimo con formaggi, pasticceria secca e dessert.

*It is made with over ripe and partially mouldy grapes.
The must is aged for 2 years in little oak barriques.
Can be served with cheese, biscuits and desserts.*

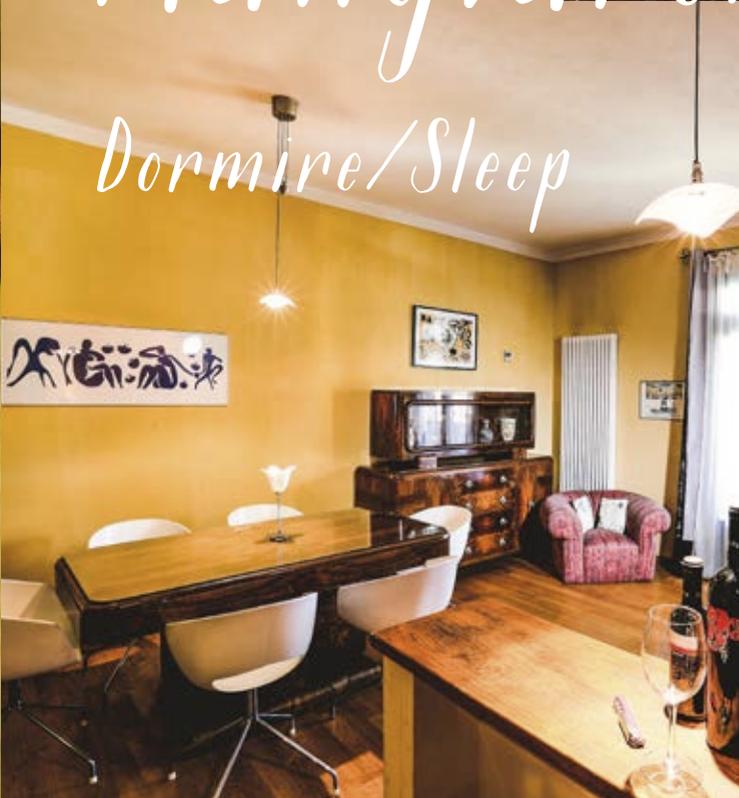


Amare/Love

Bere/Drink



Mangiare/Eat



Dormire/Sleep





Az. Agr. Trerè - S.S.

soc. agr. via Casale 19 (Monticoralli)

48018 Faenza (RA) - Italy

www.trere.com

Art direction, graphic design, labels & illustration:

Jona Sbarzaglia - www.jona.biz

Photography: Gianluca Naphtalina Camporesi

www.naphtalina.com

Location: thanks to Mirta Morigi

www.mirtamorigiceramista.it

TRERÈ
wineart

www.trere.com