



# AMARCORD D'UN ROSS

SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA DOC

## ITA

---

**VITIGNO:** SANGIOVESE 85% CABERNET SAUVIGNON 15%

### VIGNA D'ORIGINE

**NOME:** MONTE

**ESPOSIZIONE:** EST, SUD-EST

**SUOLO:** LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** CORDONE SPERONATO E GUYOT

**DENSITÀ IMPIANTI:** 4500 PIANTE/HA

**ANNO D'IMPIANTO:** 1999

**EPOCA DI VENDEMMIA:** PRIMA DECADE DI OTTOBRE

**FERMENTAZIONE:** IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE E AFFINAMENTO IN BARRIQUES PER 12 MESI

**COLORE:** ROSSO RUBINO INTENSO

**PROFUMO:** NOTE DI MORE E AMARENE IN CONFETTURA, FRUTTI DI BOSCO, SPEZIE

**SAPORE:** TANNINO DOLCE, LUNGA PERSISTENZA FRUTTATA CON FINALE ROBUSTO

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** CARNI ROSSE, ARROSTI, PASTA FATTA IN CASA CON RAGÙ DI CARNE

## ENG

---

**GRAPE VARIETY:** SANGIOVESE 85% CABERNET SAUVIGNON 15%

### VINEYARD

**NAME:** MONTE

**SOIL EXPOSURE:** EAST, SOUTH-EAST

**SOIL PROFILE:** SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

**TRAINING SYSTEM:** SPURRED CORDON AND GUYOT

**VINEYARD DENSITY:** 4500 VINES/HECTARE

**VINEYARD AGE:** 1999

**HARVEST PERIOD:** OCTOBER 10TH

**FERMENTATION:** STAINLESS STEEL TANKS AND MATURATION 12 MONTHS IN ALLIER BARRIQUES

**APPEARANCE:** DEEP RUBY RED

**BOUQUET:** COMPLEX AROMAS OF CHERRIES IN SYRUP, WILD BERRIES AND SPICES

**PALATE:** SWEET TANNINS, FULL-BODIED, FRUITY AND TOASTY

**SERVING SUGGESTION:** RED MEATS, ROASTS, HANDMADE PASTA WITH RAGÙ SAUCE



**VITIGNO:**

---

SANGIOVESE 85%

CABERNET SAUVIGNON 15%

**AZIENDA VINICOLA TRERÈ**

VIA CASALE, 19 - 48018 FAENZA (RA) - TEL.: 0546 47034 - E-MAIL: TRERE@TRERE.COM - WWW.TRERE.COM