



ARLUS

ROMAGNA ALBANA SECCA DOCG COMPADRONA

ITA

VITIGNO: ALBANA

VIGNA D'ORIGINE

NOME: ARLUS

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLETTA ROMAGNOLA

DENSITÀ IMPIANTI: 2000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1984

EPOCA DI VENDEMMIA: CIRCA 20 SETTEMBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE

COLORE: GIALLO DORATO BRILLANTE

PROFUMO: ELEGANTE, FRUTTATO, CON SENTORI DI PESCA E FIORI DI CAMPO

SAPORE: DOLCE, EQUILIBRATO E AVVOLGENTE

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ANTIPASTI, CARNI BIANCHE, RISOTTI, PESCE



VITIGNO:

ALBANA

100%

ENG

GRAPE VARIETY: ALBANA

VINEYARD

NAME: ARLUS

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: PERGOLETTA ROMAGNOLA

VINEYARD DENSITY: 2000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1984

HARVEST PERIOD: SEPTEMBER 20

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS

APPEARANCE: BRILLIANT GOLDEN YELLOW

BOUQUET: ELEGANT FRUITY WITH SCENTS OF PEACH AND WILDFLOWERS

PALATE: SWEET BALANCED AND ENVELOPING

SERVING SUGGESTION: APPETIZER, WHITE MEAT, RISOTTO AND FISH

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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