



MONTECORALLO

COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA DOC

ITA

VITIGNO: SANGIOVESE 10% - MERLOT 30% - CABERNET SAUVIGNON 60%

VIGNA D'ORIGINE

NOME: MONTICORALLI

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E GUYOT

DENSITÀ IMPIANTI: 4500 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1985 - 2000

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE E AFFINAMENTO 12 MESI IN BARRIQUES FRANCESI E 6 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: RUBINO SCURO

PROFUMO: INTENSI AROMI DI MIRTILLI, CACAO IN POLVERE E CENNI BALSAMICI

SAPORE: AVVOLGENTE, STRUTTURATO, MORBIDO E DAL TANNINO FITTO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: CARNI ROSSE, ARROSTI, CACCIAGIONE E FORMAGGI STAGIONATI

ENG

GRAPE VARIETY: SANGIOVESE 10% - MERLOT 30% - CABERNET SAUVIGNON 60%

VINEYARD

NAME: MONTICORALLI

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON AND GUYOT

VINEYARD DENSITY: 4500 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1985 - 2000

HARVEST PERIOD: OCTOBER 10TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS

APPEARANCE: DEEP RUBY RED

BOUQUET: INTENSE AROMA OF BLUEBERRIES, COCOA AND BALSAMIC NOTES

PALATE: LUSH, FRUITY AND FULL-BODIED WITH DENSE TANNINS

SERVING SUGGESTION: RED MEATS, ROASTS, WILD GAME, AGED CHEESES



VITIGNO:



AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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