



RE SANTO

VINO BIANCO DA UVE PASSITE

ITA

VITIGNO: ALBANA-MALVASIA

VIGNA D'ORIGINE

NOME: CA' LUNGA
ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST
SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E CAPOVOLTO
DENSITÀ IMPIANTI: 3000 PIANTE/HA
ANNO D'IMPIANTO: 2005
EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE E APPASSIMENTO IN CASSETTE
FERMENTAZIONE: IN BARRIQUES ALLIER PER CIRCA 18 MESI
COLORE: GIALLO ORO
PROFUMO: MIELE D'ACACIA, ALBICOCCA DISIDRATATA, SCORZA D'ARANCIA CANDITA, FRUTTA SECCA
SAPORE: DUREZZA MISURATA, FRESCO E DI SLANCIATA TRAMA SAPIDA
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PECORINO DI FOSSA, TORTA DI MELE E BISCOTTERIA SECCA

ENG

GRAPE VARIETY: ALBANA-MALVASIA

VINEYARD

NAME: CA' LUNGA
SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST
SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE
TRAINING SYSTEM: PRUNED SPUR CORDON TRAINED AND DOUBLE ARCHED CANE
VINEYARD DENSITY: 3000 VINES/HECTARE
VINEYARD AGE: 2005
HARVEST PERIOD: END OF SEPTEMBRE AND DRYING IN BOXES
FERMENTATION: IN FRENCH BARRIQUES FOR NEARLY 18 MONTHS
APPEARANCE: INTENSE GOLDEN YELLOW
BOUQUET: ACACIA HONEY, DEHYDRATE APRICOT, CANDIED ORANGE PEEL DRIED FRUIT
PALATE: MODERATE SWEETNESS WELL BALANCED WITH ACIDITY
SERVING SUGGESTION: DRY BISCUITS, DESSERT



VITIGNO:

ALBANA 85%

MALVASIA 15%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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