



RENERO

COLLI DI FAENZA SAN GIOVESE DOC

ITA

VITIGNO: SANGIOVESE

VIGNA D'ORIGINE

NOME: MONTICORALLI

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ IMPIANTI: 4500 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1985

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE E AFFINAMENTO IN BARRIQUES PER 6 MESI

COLORE: RUBINO SCREZIATO DI PORPORA

PROFUMO: NETTO E DECISO IL NASO NEL DECLINARE AMARENE, MORE, MIRTILLI, HUMUS E LEGNI BALSAMICI

SAPORE: GUSTO MORBIDO E BILANCIATO, DI GIUSTA FRESCHEZZA E POLPESI RITORNI FRUTTATI

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: COTECHINO, CARNI ROSSE, TAGLIATELLE AL RAGÙ

ENG

GRAPE VARIETY: SANGIOVESE

VINEYARD

NAME: MONTICORALLI

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON

VINEYARD DENSITY: 4500 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1985

HARVEST PERIOD: OCTOBER 10TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS AND MATURATION 6 MONTHS IN ALLIER BARRIQUES

APPEARANCE: DARK RUBY RED

BOUQUET: CLEAN AROMAS OF BLACK CHERRIES, BLACKBERRIES, BLUEBERRIES, HUMUS AND BALSAMIC WOODS

PALATE: SMOOTH, WELL BALANCED, FRESH AND JAMMY

SERVING SUGGESTION: COTECHINO, RED MEAT, HANDMADE PASTA WITH RAGÙ SAUCE

VITIGNO:

SANGIOVESE

100%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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

