

# DOLCE TRERÈ

SPUMANTE DOLCE TRERÈ

## ITA

**VITIGNO:** MALVASIA

### VIGNA D'ORIGINE

**NOME:** CA' LUNGA

**ESPOSIZIONE:** EST, SUD-EST

**SUOLO:** LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** PERGOLETTA ROMAGNOLA

**DENSITÀ IMPIANTI:** 3000 PIANTE/HA

**ANNO D'IMPIANTO:** 1990

**EPOCA DI VENDEMMIA:** METÀ SETTEMBRE

**FERMENTAZIONE:** IN VASCHE D'ACCIAIO CON METODO CHARMAT LUNGO

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI AMBRATI

**PROFUMO:** ALBICOCCA, MELON E FIORI DI GELSOMINO

**SAPORE:** DOLCE E ARMONIOSO

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** DESSERT, CROSTATE, TORTE, BISCOTTI

## ENG

**GRAPE VARIETY:** MALVASIA

### VINEYARD

**NAME:** CÀ LUNGA

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

**SOIL PROFILE:** SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

**TRAINING SYSTEM:** PERGOLETTA ROMAGNOLA

**VINEYARD DENSITY:** 3000 VINES/HECTARE

**VINEYARD AGE:** 1990

**HARVEST PERIOD:** SEPTEMBER 15TH

**FERMENTATION:** STAINLESS STEEL TANKS WITH LONG CHARMAT METHOD

**APPEARANCE:** STRAW YELLOW WITH AMBER

**BOUQUET:** : APRICOTS, MELON AND GELSOMIN'S FLOWERS

**PALATE:** SWEET AND HARMONIOUS

**SERVING SUGGESTION:** DESSERT, CAKE, BISCUITS

**VITIGNO:**

MALVASIA

100%

**AZIENDA VINICOLA TRERÈ**

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

