



VIOLEO

SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA

COLORI:



VITIGNO:

SANGIOVESE

100%

ITA

VITIGNO: SANGIOVESE

VIGNA D'ORIGINE

NOME: SACCONA

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E GUYOT

DENSITÀ IMPIANTI: 5000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1999

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE E AFFINAMENTO IN BARRIQUES PER 18 MESI

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO: NOTE DI CILIEGIE, BACCHE DI BOSCO E MACCHIA MEDITERRANEA AVVOLTE DA SPEZIE DOLCI, FIORI MACERATI E GRAFITE

SAPORE: PIENO E FRESCO IN BOCCA DAL TANNINO COPIOSO MA SOTTILE E DI LUNGA PERSISTENZA FRUTTATA CON FINALE TOSTATO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: FIORENTINA, FILETTO, ARROSTI, PASTA FATTA IN CASA CON RAGÙ DI CARNE

ENG

GRAPE VARIETY: SANGIOVESE

VINEYARD

NAME: SACCONA

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON AND GUYOT

VINEYARD DENSITY: 5000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1999

HARVEST PERIOD: OCTOBER 10TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS AND 18 MONTH MATURATION IN ALLIER BARRIQUES

APPEARANCE: BEAUTIFUL RUBY RED

BOUQUET: ELEGANT NOSE OF CHERRIES, WILD BERRIES AND MEDITERRANEAN SCRUB WITH SWEET SPICES, DRIED BLOSSOMS AND GRAPHITE

PALATE: FULL-BODIED AND FRESH WITH FINE TANNINS. FRUITY AND TOASTY

SERVING SUGGESTION: FIORENTINA, FILET, ROASTS, HANDMADE PASTA WITH RAGÙ SAUCE

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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

