



CURENA

PIGNOLETTO FRIZZANTE DOC

ITA

VITIGNO: PIGNOLETTO

VIGNA D'ORIGINE

NOME: VIGNA DELLA QUERCIA

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ IMPIANTI: 5000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 2007

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: AGRUMI, ALBICOCCA

SAPORE: INGRESSO MORBIDO E PIACEVOLE, FRESCO E PIENO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PRIMI DI PESCE, CARNI BIANCHE



VITIGNO:

PIGNOLETTO

100%

ENG

GRAPE VARIETY: PIGNOLETTO

VINEYARD

NAME: VIGNA DELLA QUERCIA

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON AND GUYOT

VINEYARD DENSITY: 5000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 2007

HARVEST PERIOD: SEPTEMBER 10TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS

APPEARANCE: STRAW YELLOW

BOUQUET: APRICOTS AND CITRUS

PALATE: ENTERS SMOOTH, ROUNDED AND PLEASURABLE; CRISP AND GENEROUS IN THE MOUTH

SERVING SUGGESTION: FIRST COURSES OF FISH AND WHITE MEAT

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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