



REBIANCO

ROMAGNA COLLI DI FAENZA BIANCO DOC REBIANCO

ITA

VITIGNO: SAUVIGNON BLANC 60% – CHARDONNAY 40%

VIGNA D'ORIGINE

NOME: MONTE

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E GUYOT

DENSITÀ IMPIANTI: 4500 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1990

EPOCA DI VENDEMMIA: FINE AGOSTO

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE

COLORE: GIALLO CON RIFLESSI DORATI

PROFUMO: MELA GOLDEN, AGRUMI ED ERBE AROMATICHE

SAPORE: BUON CORPO EQUILIBRATO E SAPIDO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PESCE, CARNI BIANCHE, ZUPPE



ENG

GRAPE VARIETY: SAUVIGNON BLANC 60% – CHARDONNAY 40%

VINEYARD

NAME: MONTE

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON AND GUYOT

VINEYARD DENSITY: 4500 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1990

HARVEST PERIOD: AUGUST 30TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS AND MATURATION 12 MONTHS IN ALLIER BARRIQUES

APPEARANCE: BRILLIANT GOLDEN YELLOW

BOUQUET: GOLDEN APPLE, CITRUS AND AROMATIC ERBS

PALATE: WELL BALANCED BODY AND SAPID

SERVING SUGGESTION: FISH, WHITE MEAT AND SOUP

VITIGNO:

SAUVIGNON BLANC 60%

CHARDONNAY 40%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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