



SPERONE

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC

ITA

VITIGNO: SANGIOVESE 85% – MERLOT 10% – SYRAH 5%

VIGNA D'ORIGINE

NOME: VIGNA DELLO SPERONE

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO E GUYOT

DENSITÀ IMPIANTI: 5000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1998 - 2003

EPOCA DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE

COLORE: PORPORA CONCENTRATO

PROFUMO: TONI DECISI DI VIOLE, CILIEGIE ED EUCALIPTO

SAPORE: CORPOSO, FRESCO E BENE EQUILIBRATO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PASTA AL MATTARELLO, CACCIAGIONE, ARROSTI



ENG

GRAPE VARIETY: SANGIOVESE 85% – MERLOT 10% – SYRAH 5%

VINEYARD

NAME: VIGNA DELLO SPERONE

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON AND GUYOT

VINEYARD DENSITY: 5000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1998 - 2003

HARVEST PERIOD: SEPTEMBER 30TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS

APPEARANCE: RUBY RED

BOUQUET: AROMAS OF VIOLETS, CHERRIES AND EUCALYPTUS

PALATE: FRESH, FRUTY WITH BALANCED TANNINS

SERVING SUGGESTION: HANDMADE PASTA, ROAST, WILD GAME

VITIGNO:



AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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