



BRUT

SPUMANTE BRUT TRERÈ

ITA

VITIGNO: FAMOSO E CHARDONNAY

VIGNA D'ORIGINE

NOME: CARAPIA

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ IMPIANTI: 3000/5000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1984-2000

EPOCA DI VENDEMMIA: ULTIMA DECADE DI AGOSTO

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO CON METODO CHARMAT LUNGO

COLORE: VERDOLINO

PROFUMO: MELA, PERA, AGRUMI

SAPORE: VIVACE E FRESCO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: APERITIVO, CROSTACEI, AFFETTATI

ENG

GRAPE VARIETY: FAMOSO E CHARDONNAY

VINEYARD

NAME: CARAPIA

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON

VINEYARD DENSITY: 3000/5000VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1984/2000

HARVEST PERIOD: AUGUST 20TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS LONG CHARMAT METHOD

APPEARANCE: GREENISH

BOUQUET: ELEGANT FRUITY WITH SCENTS OF PEACH AND WILDFLOWERS

PALATE: APPLE, PEAR AND NOTES OF CITRUS

SERVING SUGGESTION: APERITIF, CRUSTACEANS, MORTADELLA BOLOGNA



VITIGNO:

FAMOSO E CHARDONNAY

100%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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