



DOLCE TRERÈ

SPUMANTE DOLCE TRERÈ

ITA

VITIGNO: MALVASIA

VIGNA D'ORIGINE

NOME: CA' LUNGA

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLETTA ROMAGNOLA

DENSITÀ IMPIANTI: 3000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1990

EPOCA DI VENDEMMIA: METÀ SETTEMBRE

FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO CON METODO CHARMAT LUNGO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI AMBRATI

PROFUMO: ALBICOCCA, MELON E FIORI DI GELSOMINO

SAPORE: DOLCE E ARMONIOSO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: DESSERT, CROSTATE, TORTE, BISCOTTI



ENG

GRAPE VARIETY: MALVASIA

VINEYARD

NAME: CÀ LUNGA

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: PERGOLETTA ROMAGNOLA

VINEYARD DENSITY: 3000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1990

HARVEST PERIOD: SEPTEMBER 15TH

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS WITH LONG CHARMAT METHOD

APPEARANCE: STRAW YELLOW WITH AMBER

BOUQUET: : APRICOTS, MELON AND GELSOMIN'S FLOWERS

PALATE: SWEET AND HARMONIOUS

SERVING SUGGESTION: DESSERT, CAKE, BISCUITS

VITIGNO:

MALVASIA

100%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

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