



# VIGNA DELLO 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

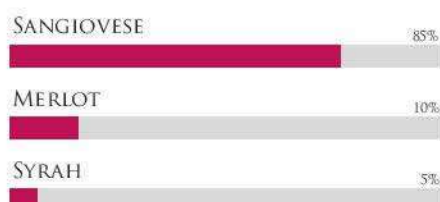
**BOUQUET:** AROMAS OF VIOLETS, CHERRIES AND EUCALYPTUS

**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