Trerè Dolce

Vino spumante da uve aromatiche

Uvaggio: Malvasia100%

INVECCHIAMENTO e PRATICHE ENOLOGICE

Metodo Charmat lungo

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: *giallo oro*

PROFUMO: floreale e fruttato con qualche accenno esotico

SAPORE: *ibocca dolce ma equilibrata, sorso distensivo e finale ammandorlato*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *dolci al cucchiaio, biscotteria secca, ciambella*

DATI TECNICI

ALCOL: 7 %

CAPACITA' BOTTIGLIE: O,75 litri

INFORMAZIONI GENERALI

ESPOSIZIONE: *Est, Sud-Est*

SUOLO: Franco limoso argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergoletta romagnola

DENSITA' D'IMPIANTO: 3000 piante/ha

ANNO D'IMPIANTO: 1995/2000

EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre

TRERÈ

Trerè Azienda Agricola
Via Casale 19 - 48018 Faenza RA - www.trere.com - E-MAIL trere@trere.com - Tel.. +39 0546 47034