



# Montecorrallo

COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA DOC

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Sangiovese 10%



## INVECCHIAMENTO

Invecchiato in Barriques da 225 lt. e in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi, affinamento in bottiglia di 6 mesi

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rubino cupo e compatto con riflessi aranciati

**PROFUMO:** apertura olfattiva su note di frutta in confettura (ciliegia e prugna), Tocchi di buccia di pomodoro disidratato e di erbaceo nobile con lievi reminescenze di alloro e salvia

**SAPORE:** vino di struttura calore e compattezza, tannino levigato e maturo. Chiusura suritorni di frutta in confettura e vaniglia

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** agnello in umido

## DATI TECNICI

**ALCOL:** 14,5 %

**CAPACITA' BOTTIGLIE:** 0,75 litri e 1,5 litri

## INFORMAZIONI GENERALI

**ESPOSIZIONE:** Est, Sud-Est

**SUOLO:** Franco limoso argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato e Guyot

**DENSITA' D'IMPIANTO:** 4500 piante/ha

**ANNO D'IMPIANTO:** 1985 - 2000

**EPOCA DI VENDEMMIA:** prima decade di Ottobre

# TRERÈ

**Trerè Azienda Agricola**

Via Casale 19 - 48018 Faenza RA - [www.trere.com](http://www.trere.com) - E-MAIL [trere@trere.com](mailto:trere@trere.com) - Tel.. +39 0546 47034