



# Renero

COLLI DI FAENZA SANGIOVESE DOC

Uvaggio: Sangiovese 100%



## INVECCHIAMENTO

Il 50% è invecchiato in Barriques da 225 Lt. per 6 mesi e il restante 50% in cemento. Affinamento in bottiglia di 6 mesi

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rubino pieno e uniforme

**PROFUMO:** naso boisé su toni speziati, prima dolci (caffè tostato e cioccolato), poi più pungenti (chiodi di garofano e cannella). Ciliegia e viola in sottofondo

**SAPORE:** medio corpo, per un vino dove l'acidità ne traina la dinamica, chiude speziato e leggermente ammandorlato

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** grigliata mista di carne

## DATI TECNICI

**ALCOL:** 14 %

**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:** 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