



L'ARTE
DEL
VINO

TRERÈ
wineart

TRERÈ
wineart

L'ARTE DEL VINO

Quella della Famiglia Trerè e il vino è una storia che comincia negli anni '60 e oggi è arrivata alla quarta generazione di un meraviglioso racconto che in più di cinquant'anni è stato alimentato dall'amore per la terra e per le uve autoctone.

Su tutte l'**Albana** il vitigno bianco più importante in Romagna prima DOCG in Italia, nelle versioni Secco (Arlus) e Passito (Mrosa) e **Sangiovese** prodotto nelle denominazioni Riserva (Amarcord d'un Ross), Superiore (Sperone) e Colli d Faenza (Renero), ma non solo. Il **Famoso** (Refamoso), il **Pagadebit** (Gioja), il **Pignoletto** (Curena), uno spumante rosato da Uva Longanesi (Viola).

Siamo un'azienda con **35 ettari di vigneto** oggi più che mai, pensiamo sia importante identificarsi nel proprio territorio e valorizzare tutto quello che lo rappresenta. Per questo proponiamo ai nostri clienti un'esperienza completa; **vino in primis**, ma anche **cucina, pernottamento, piscina e spa**.



Vini ROSSI

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA DOC

AMAR-
CORD
D'UN
ROSS



FRERÈ

AMAR- CORD D'UN ROSS



AMARCORD D'UN ROSS

(dal dialetto Romagnolo) Mi ricordo di un rosso



Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC

85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

COLORE

Rosso rubino con sfumature granato

NASO

Olfatto di ciliegia in liquore e spezie dolci (cioccolato fondente, caffè tostato e liquerizia), poi uva sultanina e leggera nota boschiva di corteccia: mature sensazioni erbacee in sottofondo.

BOCCA

Morbido caldo ed avvolgente, di bell'equilibrio grazie ad un tannino setoso e piacevole. Persistenza lunga e lievemente sapida su toni di cioccolatino alla ciliegia.

ABBINAMENTO

Costata di manzo

INVECCHIAMENTO

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

Bottiglie: 0,75 litri e 1,5 litri



Colli di Faenza Rosso Riserva DOC

60% Cabernet sauvignon,
30% Merlot, 10% Sangiovese

COLORE

Rubino cupo e compatto
con riflessi aranciati

NASO

Apertura olfattiva su note di frutta
in confettura (ciliegia e prugna).
Tocchi di buccia di pomodoro disidratato
e di erbaceo nobile con lieve
reminescenze di alloro e salvia.

BOCCA

Vino di struttura, calore e compattezza,
tannino levigato e maturo. Chiusura su
ritorni di frutta in confettura e vaniglia.

ABBINAMENTO

Agnello in umido

INVECCHIAMENTO

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

Bottiglie: 0,75 litri e 1,5 litri

MONTE CORALLO





Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC

100% Sangiovese



COLORE

Granato compatto
con lieve screzi aranciati

NASO

Naso complesso, caldo ed espansivo.
Viole essiccate e frutta in confettura, tocchi resinati
e speziatura dolce (cioccolatino al liquore),
su un intrigante abbraccio in lontananza
di zenzero e cardamomo.



BOCCA

Spessore e misura per un vino importante
di frutto ed equilibrio, tannino che sussulta
con grazia e che accompagna
ad un finale pieno ed affascinante
su sensazioni di cioccolato e tabacco.



ABBINAMENTO

Prosciutto al forno



INVECCHIAMENTO

Invecchiamento in barriques e in botti grandi di Rovere per 12
mesi. Affinamento in bottiglia di 12 mesi

Bottiglie: 0,75 litri e 1,5 litri



VIO-
LEO

RE NE- RO



Colli di Faenza Sangiovese DOC

100% Sangiovese



COLORE

Rubino pieno ed uniforme

NASO

Naso boisé su toni speziati prima dolci (caffè tostato e cioccolato) poi più pungenti (chiodo di garofano e cannella).

Ciliegia e viola in sottofondo.



BOCCA

Medio corpo, per un vino dove l'acidità ne traina la dinamica, chiude speziato e leggermente ammandorlato.



ABBINAMENTO

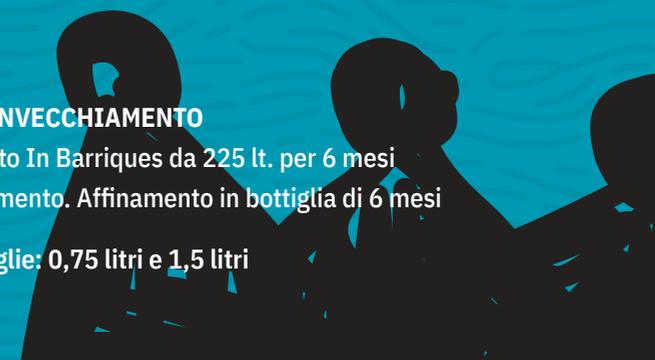
Grigliata mista di carne



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

Bottiglie: 0,75 litri e 1,5 litri





DELO
VIGNA
SPER-
ONE



Romagna Sangiovese Superiore DOC

85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Syrah

COLORE

Rosso rubino vivace



NASO

Fresco di amarene e more, refoli floreali di rose e viole, in un gioco continuo di sovrapposizioni.



Accento baritonale speziato; pepe nero, cannella e noce moscata, che punge delicatamente le narici e rende il quadro olfattivo variegato e complesso.

BOCCA

Bocca sanguigna e ricca di carattere, dove l'acidità e la tensione tannica ne esaltano il dinamismo avvantaggiando il sorso. La speziatura avvertita al naso ritorna con precisione e delicata pungenza. Finale crudo e territoriale, per chi ama i sangiovesi delle argille.



ABBINAMENTO

Tagliatella al ragù bianco di coniglio



INVECCHIAMENTO

È invecchiato per 4 mesi in cemento.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi.

Bottiglie: 0,75 litri e 0,375 litri



Romagna Sangiovese DOC

100% Sangiovese



COLORE

Rosso rubino

NASO

Un esplosione di viole mammole e rose dove lievi accenni linfatici rendono ancora più fresca la percezione floreale.



BOCCA



Palato delicato ed armonico con tannino levigatissimo e chiusura gentile ed aggraziata.

ABBINAMENTO

Tagliatelle al ragù bolognese



INVECCHIAMENTO

Invecchiato in acciaio per 2 mesi.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi

Bottiglie: 0,75 litri

LÔNA BÔNA



LÔNA BÔNA

(dal dialetto Romagnolo) Luna Buona



**CÀ
MORE**



Ravenna Rosso IGT

50% Sangiovese, 50% Syrah

COLORE

Rubino pieno e vivace

NASO

Sensazioni di ciliegia, mora,
viola e rosa su un sottofondo
delicatamente speziato e lievi
rimandi di mentuccia ed ortica.

BOCCA

Vino di medio corpo, l'ingresso
al palato è morbido e carezzevole.
La densità fruttata e la finezza
floreale si coniugano ad un tannino
dalla percezione impalpabile.
Vino sirena, femminile e suadente.

ABBINAMENTO

Da aperitivo e da carni rosse

INVECCHIAMENTO

Invecchiato in cemento per 4 mesi.
Affinamento in bottiglia di 3 mesi

Bottiglie: 0,75 litri



Vini Bianchi

A VALERIANO

ALBANA SECCO ROMAGNA DOCG

AMAR-
CORD
D'UN
BIANC



TRE RE



Romagna Albana Secca DOCG

100% Albana

A VALERIANO



COLORE

Giallo paglierino cristallino

NASO

Perfetto punto d'incontro tra le classiche sensazioni che l'albana regala (albicocca e pesca) contornati da delicati rimandi erbacei, con ricami gessosi ed agrumati freschi ed intriganti.



BOCCA

Palato ricco di vitalità e sapore su toni agrumati e fruttati. Conserva intatta l'identità ed il carattere delle migliori albana porgendosi però con misura ed eleganza.

Finale agrumato e minerale.

ABBINAMENTO

Ostriche



INVECCHIAMENTO

Criomacerazione di 5 giorni in vasche di acciaio, fermentazione sulle bucce.

È invecchiata per 12 mesi in cemento. Affinamento in bottiglia di 3 mesi

Bottiglie: 0,75 litri e 1,5 litri



AMAR- CORD D'UN BIANC



AMARCORD D'UN BIANCO

(dal dialetto Romagnolo) Mi ricordo di un bianco

ARLÙS



ARLÙS

(dal dialetto Romagnolo) luccicare, rilucere, splendere.



Romagna Albana Secca DOCG

100% Albana



COLORE

Giallo paglierino terso

NASO

Profumi eleganti di gelsomino e glicine, richiami alla pesca ed all'albicocca appena matura e tracce erbacee contornati da una lieve e costante mineralità gessosa.



BOCCA

Palato di medio corpo dove l'albana trova un'inedita espressività aggraziata che le regala un perfetto e gustoso equilibrio. Chiusura fruttata e minerale.



ABBINAMENTO

Dentice alla griglia



INVECCHIAMENTO

Criomacerazione di una notte in pressa. È invecchiata per 3 mesi in cemento. Affinamento in bottiglia di 2 mesi

Bottiglie: 0,75 litri e 1,5 litri

RE BIAN- CO



Colli di Faenza Bianco DOC

60% Sauvignon Blanc, 40% Chardonnay

COLORE

Oro chiaro
con bellissima rifrazione



NASO



Perfetto connubio fra note talcate e lieve burrosità poi sensazioni erbacee molto delicate e mature (piselli, foglia di pomodoro e salvia) e una traccia minerale soffusa.

BOCCA

Bianco di struttura dove l'iniziale avvolgenza glicerica viene bilanciata dalla chiusura moderatamente erbacea e sapida. Blended armonico e misurato per un vino importante da abbinare anche a preparazioni di carni bianche.



ABBINAMENTO

Orata al forno con patate.



INVECCHIAMENTO

Criomacerazione di una notte , invecchiamento in acciaio e cemento per 4 mesi. Affinamento in bottiglia di 2 mesi

Bottiglie: 0,75 litri





Ravenna Bianco IGT

50% Famoso, 50% Chardonnay



COLORE

Giallo paglierino scarico terso e cristallino

NASO

L'aromaticità spiccata regala un varietale riconoscibile che si distende con continuità dalle note erbacee ai contrappunti agrumati di lime e pompelmo. Una lieve ed affascinante polverosità gessosa ne acuisce la profondità esaltandone la complessità olfattiva.



BOCCA

Bianco di struttura e quieta eleganza, dove l'elettrizzante acidità del "Famoso" viene smussata dalle aggraziate rotondità dello Chardonnay. Finale sapido e gustoso dove il rimando polveroso di argilla bianca si combina agli sbuffi agrumati percepiti al naso. Vino complesso e dissetante.



ABBINAMENTO

Preparazioni di pesce importanti



INVECCHIAMENTO

Invecchiamento in acciaio e cemento per 4 mesi.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi

Bottiglie: 0,75 litri

RE FA MO- SO



TRE-ROSE



Ravenna Syrah Rosato IGT

80% Sangiovese, 20% Syrah

COLORE

Corallo rosa con sfumature arancio

NASO

Naso dolce amaro, prima piccoli frutti rossi, arancia, mandarino, melograno e melone, poi note più scure di rabarbaro e radici.

BOCCA

Palato inizialmente morbido ed avvolgente poi il gioco di contrasti con sensazioni più speziate anima la bocca rinfrescando il sorso, chiusura di arancia amara.

ABBINAMENTO

Primi piatti a base di salsa di pomodoro, carni bianche.

INVECCHIAMENTO

Invecchiamento in acciaio per 3 mesi.
Affinamento in bottiglia di 2 mesi

Bottiglie: 0,75 litri





Vini FRIZZANTI



Romagna Pagadebit Frizzante DOC

100% Bombino Bianco (Pagadebit)

COLORE

Giallo paglierino cristallino

NASO

Glicine, biancospino, gelsomino regalano florealità femminili racchiuse in una leggiadra sensazione di talco. Richiami appena erbacei di ortica ne esaltano la ricchezza aromatica.

BOCCA

Piacevolezza e semplicità racchiuse in una struttura leggera, vivacizzata da una bollicina rinfrescante, per un vino estivo e non impegnativo che chiude su un finale sapido e molto tipico.

ABBINAMENTO

Da aperitivo, su antipasti e crudità.

INVECCHIAMENTO

Presatura di spuma in autoclave

Bottiglie: 0,75 litri

GIÒJA



GIÒJA

(dal dialetto Romagnolo) Dama, ganza, innamorata, amica

CURÈ- NA



CURÈNA

*(dal dialetto Romagnolo) Scirocco, nome di vento caldo
che soffia tra levante e mezzodi*



Pignoletto Frizzante DOC

100% Pignoletto

COLORE

Giallo tenue con riflessi oro grigio

NASO

Soffi di mandorla bianca e glicine
regalano un naso sottile e sussurrato.

BOCCA

Palato vivo ed agile dove il tratteggio
acido-sapido concede armonie
e grande bevibilità.

ABBINAMENTO

Crostacei, molluschi e piatti freddi.

INVECCHIAMENTO

Presca di spuma in autoclave

Bottiglie: 0,75 litri

VIN- TÊ



VINTÊ

(dal dialetto Romagnolo) Ventata, folata di vento



Ravenna IGT Chardonnay Frizzante IGT

100% Chardonnay



COLORE

Oro grigio lucente con perlage sottile e continuo

NASO

Frutto preciso e generoso: pesca bianca, pera ed una deviazione esotica di banana acerba che si accosta ad un richiamo agrumato di mandarino piuttosto invitante.



BOCCA

Bocca di media struttura e giusto equilibrio, componente acida mai sopra le righe. Finale secco e vigoroso.



ABBINAMENTO

Primi piatti, piatti di pesce non troppo articolati o speziati



INVECCHIAMENTO

Presatura di spuma in autoclave. Affinamento in bottiglia di 2 mesi

Bottiglie: 0,75 litri

PASSITI



MRÖ- SA



MRÖSA

(dal dialetto Romagnolo) Amante, amata, amorosa, dama.



Romagna Albana Passito DOCG

100% Albana

COLORE

Oro antico con riflessi ramati

NASO

Apertura eterea poi rimandi affascinanti alle albicocche disidratate ed alla frutta secca (datteri, fichi caramellati ed uva sultanina), zucchero di canna, refoli di tabacco e spezie dolci.

BOCCA

Dolce ed avvolgente al palato, con sbuffi alcolici misurati ed un acidità che regala armonie ed equilibri. Finale lungo e suadente su toni di mandorla dolce e frutta secca.

ABBINAMENTO

Formaggi erborinati, foie gras

INVECCHIAMENTO

Invecchiato in barriques per 18 mesi.
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

Bottiglie: 0,375 litri



Vino Bianco Dolce da Uve Passite

50% Albana, 50% Malvasia



COLORE

Giallo oro

NASO

Profumi di albicocche in confettura,
fichi e datteri su un sottofondo etereo.



BOCCA

Ingresso al palato dove
la dolcezza fruttata viene bilanciata
da una giusta vena acido-sapida.



ABBINAMENTO

Cantuccini
(biscotti tipici con le mandorle)



INVECCHIAMENTO

Invecchiamento in barriques per 12 mesi.
Affinamento in bottiglia di 6 mesi

Bottiglie: 0,75 litri

RE SAN- TO



SPU- MANTI

TRE È
VIOLA
ROSATO EXTRA DRY
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Spumante Brut

95% Chardonnay, 5% Famoso

COLORE

Giallo paglierino tenue con riflessi di oro bianco e striature verdoline.



NASO

La spumantizzazione con metodo Charmat ne esalta la dote aromatica, dove fragranti sensazioni di pera e mela verde si intrecciano a toni erbacei di salvia e buccia di fava, sbuffi agrumati, ed un lieve accenno di mandorla bianca.



BOCCA

Conduzione al palato freschissima ed agile, giocata su una vena acida importante, peculiarità del vitigno "Famoso", che si armonizza in un gioco di intriganti contrasti alla docile struttura dello Chardonnay. Chiusura agrumata su note di mandarino verde e lime.



ABBINAMENTO

Da aperitivo, su molluschi e crostacei.



INVECCHIAMENTO

Metodo Charmat lungo

Bottiglie: 0,75 litri



Vino Spumante da Uve Aromatiche

100% Malvasia

COLORE

Giallo paglierino con riflessi
lievemente ramati



NASO

Floreale e fruttato con qualche
accenno esotico



BOCCA

Bocca dolce ma equilibrata, sorso
distensivo finale ammandorlato.



ABBINAMENTO

Dolci al cucchiaio, biscotteria secca



INVECCHIAMENTO

Metodo Charmat lungo

Bottiglie: 0,75 litri



Spumante Extra Dry

80% Uva Longanesi, 20% Sangiovese



COLORE

Corallo rosa lucente

NASO

Espressione floreale e suadanza fruttata. Piccoli frutti di bosco, dal ribes rosso alle fragoline ed un'espressiva ciliegia, si concedono in modo accattivante attornati da una florealità terrosa e balsamica di geranio.



BOCCA

Gusto morbido ed avvolgente che acquisisce levità e grande piacevolezza ed equilibrio grazie ad un perlage sottile ed elegante (regalo di un'attenta macerazione in bianco delle uve "Longanesi"). Chiusura dissetante e solare.



ABBINAMENTO

Finger-Food, preparazioni di pesce importanti.



INVECCHIAMENTO

Metodo Charmat lungo

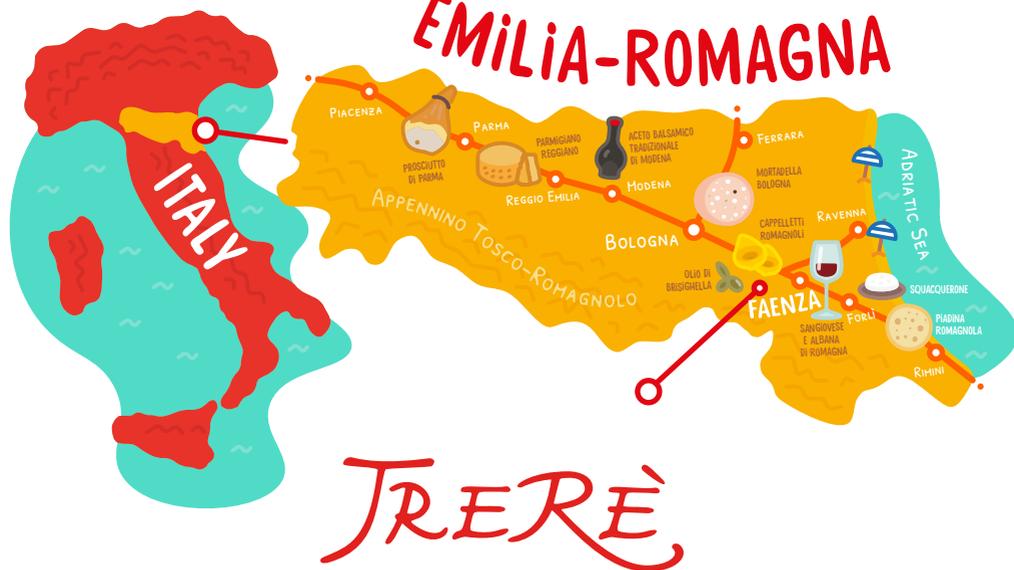
Bottiglie: 0,75 litri







EMILIA-ROMAGNA



Az. Agr. Trerè - S.S.

soc. agr. via Casale 19 (Monticoralli), 48018 Faenza (RA) - Itay - www.trere.com

Art direction, graphic design, labels & illustration:

Jona Sbarzaglia - www.jona.biz

Photography: Gianluca Naphtalina Camporesi

Schede Tecniche Vini: Flavio Zaccherini

www.naphtalina.com

Location: thanks to Mirta Morigi

www.mirtamorigiceramista.it

TRERÈ
wineart

www.trere.com