Trebbiano dell'Emilia 3 Tre

BIANCO · NO SOLFOROSA AGGIUNTA · TAPPO CORONA

INFO

Paese: Italia

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: Trebbiano di Spagna, Trebbiano modenese, Trebbiano romagnolo

Suolo: Sabbioso limoso

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Piantata modenese

Età media del vigneto: 40 anni

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per quasi tre giorni in contenitori di vetroresina. Affinamento negli stessi contenitori per cinque mesi e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Produzione media per ha: 105 hl

Solforosa totale: <3 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.625

PRODUTTORE

PERSEVERANZA

Matteo Verri

PERCHÉ

Il Trebbiano dell'Emilia 3 Tre di Perseveranza è un vino bianco ottenuto dall'unione di tre diverse varietà di trebbiano. Il modenese restituisce l'acidità tagliente, il romagnolo il succo e una punta di astringenza, quello di Spagna invece la parte aromatica per una bevuta gourmand.

QUANDO

Il Trebbiano dell'Emilia 3 Tre di Perseveranza è il passe-partout adatto per imbucarvi a qualsiasi festa ed evento. Una bottiglia di questo bianco modenese accattiverà il benestare del padrone di casa e porterà il buon umore tra tutti gli invitati.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on www.triplea.it