TRE

BIANCO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Trebbiano toscano
Suolo: Franco sabbioso-argilloso

Estensione del vigneto: 0,4 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 3.300

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 5 hl

Vinificazione e affinamento: Parte della massa vendemmiata anticipatamente e fermentata spontaneamente in acciao. Una seconda partita raccolta a completa maturità e macerata sulle bucce per 10 giorni. Assemblaggio e affinamento sulle fecce fini in un piccolo tino in acciaio.
Solforosa totale: 55 mg/l

Bottiglie prodotte: 546

PRODUTTORE

PERCHÉ

Il TRE di Ser'Enzo è un vino bianco leggermente macerato fresco, sapido e goloso. Scorrevole e profumato, si muove al palato tra frutta fresca ed erbe aromatiche, dimostrando grande agilità, tratti salini e un giusto grip. Un vino versatile e di grande beva, ma con carattere e personalità.

Quando

Quando tornando da un weekend fuori porta in toscana portate con voi una cacciotta di Marzolino, il primo formaggio ovino dell'anno, e altri prodotti regionali organizzate un aperitivo con qualche amico che condivide con voi la passione del mangiar bene. Si sà che a pasteggiare con l'acqua viene tristezza, perciò aprite una

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

SER'ENZO bottiglia di TRE di Ser'Enzo!

Leonardo Seragnoli

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