



ITA

VITIGNO: PIGNOLETTO

VIGNA D'ORIGINE

NOME: VIGNA DELLA QUERCIA
ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST
SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTI: 5000 PIANTE/HA
ANNO D'IMPIANTO: 2007
EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE
FERMENTAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO TERMOREGOLATE
COLORE: GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO: AGRUMI, ALBICOCCA
SAPORE: INGRESSO MORBIDO E PIACEVOLE, FRESCO E I
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PRIMI DI PESCE, CARNI

ENG

GRAPE VARIETY: PIGNOLETTO

VINEYARD

NAME: VIGNA DELLA QUERCIA
SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST
SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE
TRAINING SYSTEM: SPURRED CORDON AND GUYOT
VINEYARD DENSITY: 5000 VINES/HECTARE
VINEYARD AGE: 2007
HARVEST PERIOD: SEPTEMBER 10TH
FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS
APPEARANCE: STRAW YELLOW
BOUQUET: APRICOTS AND CITRUS
PALATE: ENTERS SMOOTH, ROUNDED AND PLEASURABLE
GENEROUS IN THE MOUTH
SERVING SUGGESTION: FIRST COURSES OF FISH AND VEGETABLES

VITIGNO:

PIGNOLETTO

100%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

VIA CASALE, 19 - 48018 FAENZA (RA) - TEL.: 0546 47034 - E-MAIL: TRERE@TRERE.COM - WWW.TRERE.COM