

Emilia - Romagna



TRE MONTI

Tre Monti, se trouve sur deux zones distinctes. Une à la Serra sur les collines d'Imola en Emilia et une à Petrignone en Romagna, sur les collines de Forli où se trouvent les vignes historiques Petrignone et Thea. Les sols de la Serra sont en majorité argileux, des argiles claires avec des zones constituées de limons et d'autres riches de calcaire, zone qui donnent l'excellence avec l'Albana. A Petrignone les argiles sont plus évoluées avec présence de sables et une terrasse caillouteuse d'origine fluviale, terroir où le Sangiovese y trouve toute sa force et profondeur. Les vins de Tre Monti, grâce au terroir mais aussi à la sensibilité de Vittorio Navacchia sont caractérisés par une vinification en finesse, favorisant un fruité croquant ainsi que l'élégance, mais non dépourvu d'allonge et profondeur. Certification Biologique.

www.tremonti.it

Blancs/Witte

		HTVA	TVAC
Vigna Rocca 2016 Albana di Romagna DOCG	Albana 100%	8,95	10,83
Thea Bianco 2012/2013 DOC	Petit Manseng 100%	17,30	20,93
Vitalba Albana in Anfora 2016 DOCG Vinifié en amphore Géorgienne, avec une macération de 60 jours sur les peaux. Prod/1200 bouteilles	Albana 100%	18,90	22,87

Blancs Doux / Witte Zoet

Casa Lola Albana Dolce 2015 DOCG	Albana 100%	8,95	10,83
----------------------------------	-------------	-------------	-------

Rouges/Rode

Campo di Mezzo 2017 Sangiovese di Romagna S. DOC	Sangiovese 100%	8,95	10,83
Boldo 2011 Colli d'Imola Rosso DOC	Merlot 70 % Cabernet Sauvignon 30%	12,90	15,61
Petrignone 2015 Sangiovese di Romagna Sup. Riserva DOC	Sangiovese 100%	12,90	15,61
Petrignone 201- Sangiovese di Romagna Sup. Riserva DOC	Sangiovese 100%	1,500 25,80	-
Thea 2015 Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC	Sangiovese 100%	17,60	21,30



FREE SO2

Sono, est un projet né en 2006. Le procédé, commence dans la vigne, pas de fertilisants chimiques, ni de produits de synthèses pour le traitement de la vigne.

Un procédé, de vinification sans adjonction d'anhydride sulfureuse (SO2),

la technologie de cave permet d'éviter, dans chaque phase du procédé de vinification tout contact avec l'oxygène. SONO, aura la même durée de vie d'un vin en vinification traditionnelle, et sa production ne sera possible que dans les meilleures années, avec des raisins parfaitement sains et mûrs.

www.tremonti.it

Rouges/Rode

		HTVA	TVAC
Sono 2016 DOC	Sangiovese 100%	9,50	11,50