

Imola - Bologna



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. En Bio certifié à partir du millésime 2014. Certification Biologique.

www.tremonti.it

Blancs/Witte		HTVA	TVAC
Ciardo 2014 Colli d'Imola Bianco DOC	Chardonnay, Sauvignon	8,30	10,04
Vigna Rocca 2015 Albana di Romagna DOCG	Albana 100%	8,30	10,04
New ! Casa Lola Albana Dolce 2015 DOCG	Albana 100%	8,30	10,04
Thea Bianco 2012/2013 DOC	Petit Manseng 100%	17,30	20,93
Vitalba Albana in Anfora 2013 DOCG	Albana 100%	18,90	22,87
Vinifié en amphore Georgienne, avec une macération de 120 jours sur les peaux. P/1200 bouteilles			
Rouges/Rode		HTVA	TVAC
Campo di Mezzo 2015 Sangiovese di Romagna S. DOC	Sangiovese 100%	8,30	10,04
Boldo 2011 Colli d'Imola Rosso DOC	Merlot 70 % Cabernet Sauvignon 30%	12,90	15,61
Petrignone 2012 Sangiovese di Romagna S. Riserva DOC	Sangiovese 100%	12,90	15,61
Petrignone 2010 Sangiovese di Romagna S. Riserva DOC	Sangiovese 100%	1,500	25,80
Thea 2011/2013 Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC	Sangiovese 100%	17,30	20,93
100%			



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

Blancs/Witte		HTVA	TVAC
Sono 2015 DOC Mars 2016	Chardonnay Musqué 100%	8,95	10,83
Rouges/Rode			
Sono 2013 DOC	Sangiovese 100%	8,95	10,83