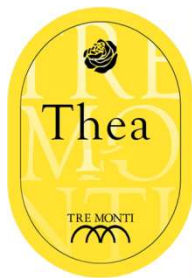


Emilia - Romagna



TRE MONTI Bologna

Imola -

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 et les cépages blancs. 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, sont caractérisés par un fruité croquant, des tannins enrobés et élégants, avec une belle allonge et profondeur.

www.tremonti.it

Blancs/Witte

		HTVA	TVAC
Vigna Rocca 2022 Albana di Romagna DOCG	Albana 100%	10,60	12,83
Piuttosto 2020/21 Trebbiano Macerato IGP	Trebbiano 100%	14,90	18,03
Thea Bianco 2021 DOC	Petit Manseng 100%	19,80	23,96
Vitalba Albana in Anfora 2020 DOCG	Albana 100%	21,95	26,56
Vinifié en amphore Georgienne, avec une macération de 60 jours sur les peaux. P/1200 bouteilles			

Blancs Doux / Witte Zoet

Casa Lola Albana Dolce 2020 DOCG	Albana 100%	10,60	12,83
----------------------------------	-------------	--------------	-------

Rosé

Poche Ore 2020/22 Sangiovese di Romagna S. DOC	Sangiovese 100%	10,60	12,83
--	-----------------	--------------	-------

Rouges/Rode

Campo di Mezzo 2022 Sangiovese di Romagna S. DOC	Sangiovese 100%	10,60	12,83
Petrignone 2020 Sangiovese di Romagna S. Riserva DOC	Sangiovese 100%	13,90	16,82
Boldo 2018 Colli d'Imola DOC	Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%	13,50	16,34
Classe 33 Sangiovese di Romagna "Serra" 2021 DOC Limited	Sangiovese 100%	19,80	23,96
Thea 2019/20 Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC	Sangiovese 100%	19,80	23,96



FREE SO2

Sono, est un projet né en 2006. Le procédé, commence dans la vigne, pas de fertilisants chimiques, ni de produits de synthèse 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 qu'un vin en vinification traditionnelle, et sa production ne sera possible que dans les meilleures années.

www.tremonti.it

Rouges/Rode

		HTVA	TVAC
Sono 2021/22 DOC	Sangiovese 100%	10,90	13,19