

TRE



TRE

Vitigno: Merlot 40% - Barbera 30% - Nebbiolo 30%

Vigneti: i vigneti di Barbera e Merlot sono ubicati ad Agliano Terme, quelli di Nebbiolo a Castagnole Monferrato

Raccolta: raccolta manuale delle uve con attenta selezione dei grappoli in un periodo compreso tra settembre ed ottobre.

Vinificazione: la vinificazione delle varietà di uve che compongono il blend avviene separatamente. La fermentazione e la macerazione durano circa 2 settimane a temperatura controllata (27/28 °C). In seguito, la maturazione continua in barrique di rovere francese per 12 mesi. Si procede, quindi, con l'assemblaggio delle varie partite e all'imbottigliamento. L'affinamento in vetro del TRE dura minimo sei mesi prima della distribuzione.

Caratteristiche: Di colore rosso rubino con deboli riflessi violacei, al naso presenta un ventaglio olfattivo caratterizzato da note fruttate e leggere sfumature speziate. In bocca entra morbido, per poi esprimere larghezza e volume. L'equilibrata acidità ed il tannino presente portano ad un finale persistente ed armonioso.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: accompagna perfettamente risotti, ravioli e pasta con sughi di carne e ben si abbina a stufati e formaggi stagionati.

Tendril: Merlot 40% - Barbera 30% - Nebbiolo 30%

Vineyards: Barbera and Merlot vineyards are located in Agliano Terme while Nebbiolo vineyard is located in Castagnole Monferrato.

Harvest: the grapes are carefully selected and handpicked in small boxes, between the end of September and October, according to the ripening of the grapes.

Wine making process: the three grapes included in the blend are vinified separately. Fermentation and skin maceration process last about 15 days at controlled temperatures (27/28 °C). The wines are aged separately in barrique of French Allier for 12 months. Then, they are blended and finally bottled. The wine is then aged in bottle for 6 months before distribution.

Characteristics: ruby red with purple highlights, very fruity nose and lightly spicy notes. The balanced acidity and the soft tannin donates harmony and persistence to the wine.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: perfectly paired with risotto, ravioli and pasta with meat sauces. Excellent with stewed meat and seasoned cheese.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos