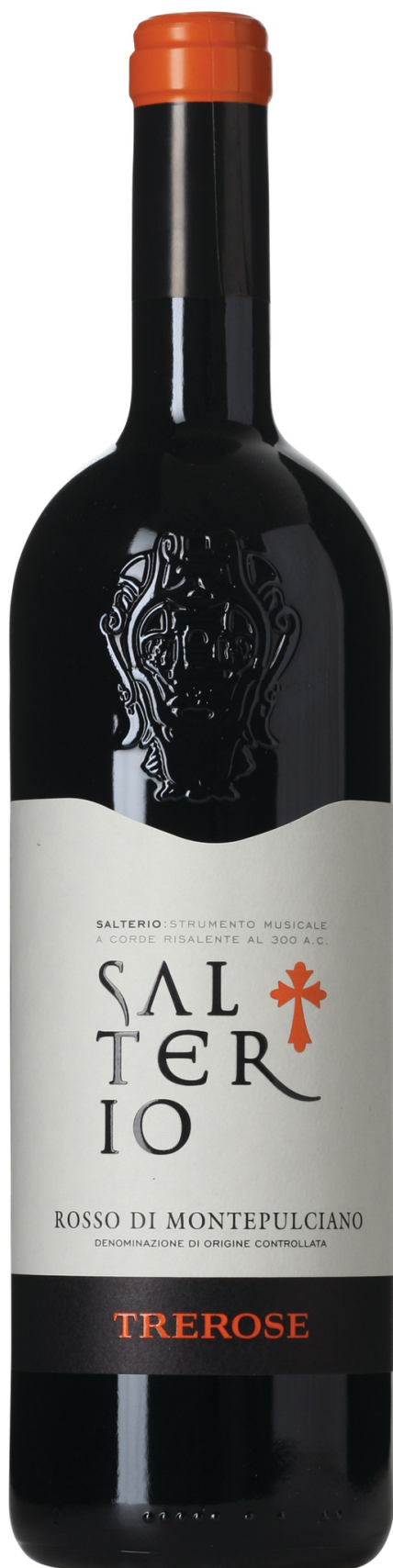




Trerose Salterio Rosso di Montepulciano

Jasna, rubinowoczerwona barwa, z fioletowymi refleksami. Nos złożony, miękki i bogaty w nuty czerwonych owoców. Na podniebieniu krągłe, przyjemne i pełne, ze smakiem śliwek oraz wiśni. Wino posiada aksamitną taninę, rześką kwasowość oraz długi i delikatnie pikantny finisz

Trerose

Posiadłość Trerose znajduje się w malowniczej tokańskiej willi z XVI wieku, Villa Romizi, na zboczach Valiano di Montepulciano. Gospodarstwo na którym znajduje się willa, pochodzi z czasów rzymskich, czego dowody zostały zachowane w pobliskich ruinach. Strefa produkcyjna Vino Nobile znajduje się na pagórkowatym grzbiecie między Val di Chiana i Val d'Orcia na wysokości od 250 do 560 m n.p.m. Na klimat w znacznym stopniu wpływa pobliskie jezioro Trasimeno, a gleby składają się z morskich skamieniałości, piaskowca, oraz gliny bogatej w sól. Jako część Bertani Domains, Trerose korzysta z zasobów i wiedzy o produkcji win całej grupy, zachowując jednak pełną autonomię w kierunku stylistycznym win.

Producent:	Trerose
Kraj:	Włochy
Region / Apelacja:	D.O.C. Rosso di Montalcino
Kategoria:	Czerwone
Rodzaj:	Wytrawne
Szczep:	Sangiovese
Pojemność:	750 ml