



**TREROSE**  
MONTEPULCIANO

---

## Vino Nobile di Montepulciano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

---

**Uve:** Per questo Nobile prodotto dei nostri vigneti la composizione è di: Sangiovese biotipo Prugnolo Gentile 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

Trerose rappresenta, per dimensione e progetto, una delle realtà più rilevanti di Montepulciano, con i suoi 103 ettari dedicati alla produzione della prima e più antica DOCG italiana: il Vino Nobile.

**Tecniche di produzione:** Fermenta in acciaio dove effettua una macerazione di circa 18 giorni a temperatura controllata di 30°C. Matura per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia al quale fa seguito un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Di colore rubino intenso, con riflessi granata.

Un profumo netto e raffinato .

Il tannino elegante è superato, quasi subito in bocca, dalle note vivaci di marasca, mora, mirtillo, con un finale leggermente minerale legato alla grafite, tabacco e liquirizia.

Servito alla giusta temperatura, sui 16/18°C, è il perfetto compagno per la carne, arrosto o alla griglia, e per formaggi saporiti, ma non troppo stagionati.

