



Cà dei Frati®

Tre Filer

Vino Da Uve Stramature Dolce

La grandezza di un vino dolce si misura dalla sua capacità di rimanere in equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità. Il Tre Filer riesce a riassumere tutto ciò con sensazioni inaspettate. Un vino accogliente, fragrante con note di frutta secca e miele; è suadente ed emozionale e porta con sé tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente ma è proprio l'acidità della Turbiana a renderlo esclusivo, lasciando il palato asciutto pur consentendo alle sostanze zuccherine di svolgere il loro compito fino in fondo. Incantevole con i formaggi erborinati ma anche con la pasticceria secca a base di pasta sfoglia e crostate di creme.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot doppio per la Turbiana e cordone speronato per i restanti

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 80 quintali

Tipo di vinificazione: Acciaio

Malolattica: non svolta

Affinamento e evoluzione: 12/ 14 mesi in acciaio sui lieviti fini, seguito da un anno in bottiglia

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 7,50 g/L

Acidità volatile: 0,65 g/L

pH: 3,20

Estratto secco: 28 g/L