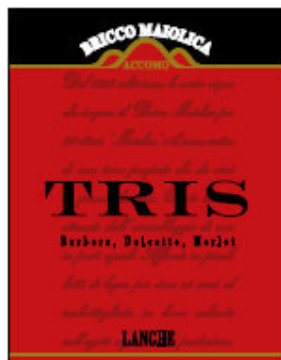




TRIS

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



33% Barbera, 34% Dolcetto, 33% Merlot

Vigneto di 3 ettari (circa 15.000 bottiglie)
Impiantato nel 1974-2000

Esposto a sud (330 - 350 metri s.l.m.)
Colore rosso rubino intenso, con riflessi
granati

Profumo netto con sentori di prugna e
vaniglia
Sapore pieno con tannicità equilibrata e
retrogusto di legno nobile

Le vigne del Tris sono nel Comune di
Alba, foglio mappa 64

La nostra azienda agricola fino al 2006 ha sempre prodotto solo ed esclusivamente vini rossi in monovitigno, tre i vitigni autoctoni e due i vitigni internazionali coltivati nei nostri vigneti e vinificati in purezza.

Nella vendemmia 2006 la svolta. Ecco il "Tris", un nuovo rosso il quale va a colmare un anello mancante a livello commerciale per degustatori e consumatori amanti di quei vini che hanno caratteristiche organolettiche diverse, ma soprattutto più avvolgenti dei vini prodotti da monovitigni.

Prodotto dall'assemblaggio in percentuali pressochè uguali di Barbera, Dolcetto vinificati e affinati in acciaio inox e Merlot vinificato in acciaio e affinato per nove mesi in piccole botti da 225 litri di secondo e terzo passaggio ed imbottigliato nell'agosto successivo alla vendemmia.

Il Tris è un vino pieno, morbido, avvolgente, lungo e fruttato con sentori di cassis, prugne, viola e piccoli frutti di bosco ben amalgamati a una leggera nota di vaniglia nel finale. Un vino sicuramente molto attraente per l'utilizzo nella vendita a bicchiere, si accompagna bene con antipasti, stuzzichini e con la cucina semplice, ma di qualità

