

TREPERUNO ROSSO TAVOLA

Tre amici, la passione per una grande uva, il Merlot.
Veneto, Toscana e Piemonte, tre territori di eccellenza per un unico vino.

Nasce così Treperuno, dall'amicizia di Giordano Emo Capodilista, Sergio Zingarelli ed Andrea Faccio. Amicizia che aveva già prodotto il Primovolo, unione di tre uve diverse e caratteristiche di ogni regione di produzione.

Treperuno è ottenuto al 100% con uve merlot prodotte in tre territori dalle caratteristiche diverse e complementari tra loro.
Una sfida a dimostrare la fantastica versatilità di un'uva capace di ottenere il meglio da ogni terroir particolarmente vocato.

Vinificazione

Le uve delle tre regioni vengono vinificate separatamente presso le cantine di ciascun produttore. Dopo un parziale affinamento in botti di grandi dimensioni, il vino viene assemblato e affina in bottiglia per almeno sei - otto mesi.



CARATTERISTICHE

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO: Il naso intrigante e dalle diverse sfaccettature coniuga un frutto dolce ed intenso con una nota di grande personalità.

SAPORE: Si presenta come un vino fruttato, di buon corpo e grande piacevolezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

E' un vino di medio affinamento, ottimo da solo e molto versatile, che ben si abbina con i piatti della tradizione italiana, prediligendo formaggi, salumi e carni.