



## 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. Incantevole con i formaggi erborinati, ma anche con pasticceria secca. Servire alla temperatura di 12° - 14° C.*

### 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

**Tipo di vinificazione:** acciaio

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento e evoluzione:** 12/ 14 mesi in acciaio sui lieviti fini, seguito da 1 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

