Azienda agricola
dal 1939
Cà dei Frati



TREFILER 2022

VINO DI UVE STRAMATURE BIANCO DOLCE
SWEET WHITE WINE MADE FROM OVERRIPE GRAPES
SÜSSER WEISSWEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN

Annata – Year – Jahrgang: 2022
Grado alcolico – Alcohol content – Alkoholgehalt: 13 % vol
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI
PRODUCT OF ITALY - CONTAINS SULPHITES
PRODUZIERT IN ITALIEN - ENTHÄLT SULFITE

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 sè tutto il sole dell'autunno. In bocca l'attacco è avvolgente, ma è proprio l'acidità a renderlo esclusivo. Incantevole con i formaggi erborinati, ma anche con pasticceria secca. Servire alla temperatura di 12° – 14° C.

The greatness of a sweet wine is measured by its capacity to retain the balance between sweetness, acidity and savouriness. Tre Filer manages to bring together all these with unexpected sensations. A warm, fragrant wine with hints of dry fruit and honey; persuasive and exciting, it brings with it all the sunshine of autumn. The mouth is enveloped in flavour but it is the acidity of the Turbiana that makes it exclusive. Enchanting with blue-veined cheese but also with dry puff pastries. Serve at a temperature of 12° – 14° C.

Die Qualität eines Süßweins bemisst sich an der Balance zwischen Süße, Säure und Aromen. Der Tre Filer schafft hier das perfekte Gleichgewicht und verzaubert durch ein sensationelles Geschmacksfeuerwerk. Dieser angenehme Wein ist besonders aromatisch. Es lassen sich intensive Noten von getrockneten Früchten und Honig erkennen. Er ist verführerisch und emotional und trägt die Herbstsonne in sich. Am Gaumen ist deutlich fruchtige Süße erkennbar, die Exklusivität kommt jedoch von der belebenden Säure der Turbiana. Sie harmoniert mit der hypnotisierenden Süße und sorgt für einen köstlichen, langanhaltenden Abgang. Sehr fein zu Schimmelkäse, aber auch zu trockenem Gebäck. Die Serviertemperatur liegt bei 12° – 14° C.

Ingredienti
uva, agenti stabilizzanti (acido citrico, carbossimetilcellulosa), conservanti e antiossidanti (**solfiti**, acido L-ascorbico).
Imbottigliato in atmosfera protettiva.

Ingredients
grapes, stabilizing agents (citric acid, carboxymethylcellulose), preservatives and antioxidants (**sulfites**, L-ascorbic acid).
Bottled in a protective atmosphere.

Zutaten
Trauben, Stabilisatoren (Citronensäure, Carboxymethylcellulose), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (**Sulfite**, L-Ascorbinsäure).
Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE Nutritional Declaration -Nährwertangaben		per/ per/ pro 100 ml
Energia - Energy- Energie		531 kJ 127 kcal
Grassi - Fat - Fett	 di cui Acidi Grassi Saturi - of which Saturates - davon gesättigte Fettsäuren	0 g 0 g
Carboidrati - Carbohydrate - Kohlenhydrate	 di cui Zuccheri - of which Sugars - davon Zucker	14,2 g 13,0 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0 g