



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